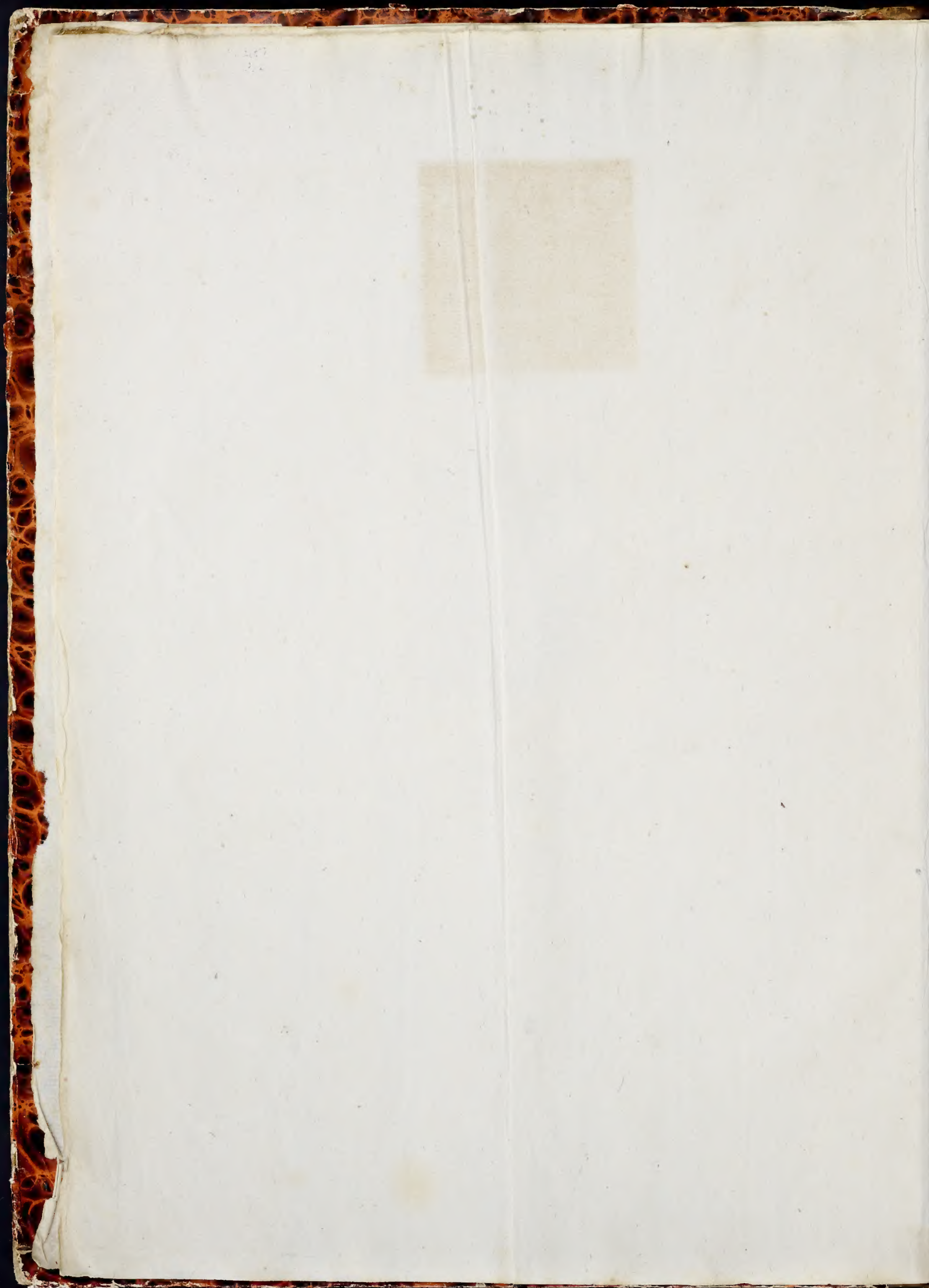



EX-LIBRIS
ARPAD PLESCH


CORDE VIVO
LABORE
EX LIBRIS
1875 C. VAN LENNEP 19??
1921





FRUCTOLOGIA,

OF

BESCHRYVING

DER

VRUGTBOMEN EN VRUGTEN

DIE MEN IN DE HOVEN PLANT EN ONDERHOUD:

WAAR BY

Derzelver differente *Benamingen*, *Groey-plaatzen*, *Voortteeling*, *Cultuur*, en *Huishoudelyk Gebruik*, als mede het *Confyten* en meer andere *Toebereidingen der Vrugten*, enz., nauwkeurig aangewezen worden.

ALLES

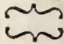
Door een veeljarige Ondervinding opgestelt, ten dienste en vergenoegen der Tuin-Liefhebbers,

DOOR

JOHANN HERMANN KNOOP.

MET PLATEN,

Vertonende alle Vrugten naar het leven, die in dit Werk vervat zyn.



Te LEEUWARDEN

Gedrukt by { ABRAHAM FERWERDA EN GERRIT TRESLING, } Boekverkopers, 1763.

VOORREDE
AAN DE
LIEFHEBBERS
VAN
TUINEN EN VRUGTEN.

WEinige jaren zyn 'er nog maar gepasseert, zedert dat wy onze *Pomologia*, of Beschryvingen en Afbeeldingen van de meeste en beste APPELS en PEEREN die men in welgestelde en aanzienlyke Vrugthoven kweekt, aan de Liefhebbers van *Pomona* mede gedeelt hebben; en dewyl wy door verscheide Brieven van diverse Plaatzen ten vollen overtuigt zyn, dat het gemelde Werk ('t welk niet zonder veel moeite en lang onderzoek door ons in 't ligt is gebragt) de goedkeuring van de meeste (zo niet van alle) Kennaars en Liefhebbers heeft weggedragen, vleyen we ons, dat ook dit Werk by de Liefhebbers niet minder aangenaam zal zyn; te meer, vermits we in den jare 1750 een *Kort Uittrekzel* hier van hebben uitgegeven, het welk van de Kennaars wel ontvangen is.

Dit Werk bevat eene Beschryving van alle de *Ooft- en Vrugtbomen*, die men, wegens derzelve eetbare en min of meer aangename en geurige Vrugten, in welgestelde Hoven plant en onderhoud, niet alleen om hun voedzel dat ze aan het menschelyk Lighaam geven, maar ook om door hunne geurigheit onze Tong te streelen en het Hert te verkwikken, behalven datze ook dienen, om aanzienlyke Tafels, ieder zoort in zyn tyd, te vercieren en op te pronken, gelyk ook de meeste niet minder tot Medicynen verstrekken voor een ziekelyk of kwynend Lighaam.

Onze Beschryving behelst dus, de verschillige Benamingen der Geslagten en Zoorten van Vrugtbomen, in verscheiderhande Talen, en in 't bezonder ook de Latynsche Botanische Namen, gebruikelyk by de voornaamste Kruidkenners; vervolgens de Plaat-

zen of Landschappen, daar dezelve natuurlyk of van zelf in 't wild groeijen; hier op volgt de Aankweeking en verdere Onderhouding van ieder Geslagt of Zoort; daar na wyzen we het OEconomische of Huishoudelyk gebruik aan, waar toe van ieder zoort, zo wel de Vrugt als andere Deelen des Booms best dienen, 't zy op Tafel, in de Keuken, of tot Confituren en andere Toebereidingen of Huislyke Gebruiken.

Aangaande de Voortteeling en Cultuur dezer Vrugt-gewassen, die hebben we, zo ik meen, zeer duidelyk en nauwkeurig verhandelt, aantonende, op wat wyze ieder Geslagt of Zoort best aangekweekt, of vermeerdert, en verder onderhouden wort, enz.: Edog hadden daar over nog wel breder kunnen uitweiden, als wy overal hadden moeten aanwyzen (by Voorbeeld) de Bearbeiding en Toebereiding van den Grond, de Behandeling van 't Zaad zaaijen, van 't Steeken, Inleggen en Scheuren; van het Enten, Oculeeren, Snoeijen, enz.: Maar dewyl wy dit reeds in een ander onzer Werken, genaamt *Beschouwende en Werkdadige Hovenier-konst*, breedvoerig en nauwkeurig hebben gedaan, hebben wy onnodig geagt, zulks hier weder op nieuw te herhalen, maar wyzen de Tuin-Liefhebbers ten dien opzigte naar dat Werk, en durven hen hetzelve, nevens dit te gebruiken, nog wel eens recommandeeren.

Betreffende het *OEconomisch* Gebruik, dat wel 't voornaamste oogmerk van de Cultuur der Gewassen is, daar van meenen we ook het voornaamste en meest nuttige aangewezen te hebben, zo wel wat het Gebruik der Vrugten, als de overige Delen des Booms aangaat.

Dit was het, bescheide Lezers, dat ik van dit myn Werk vooraf kortelyk te zeggen had, in het Werk zelve zal men meer daar over vinden, als hier nodig is breedvoerig op te halen; wordende UE tot slot, benevens alle Heil, veel nut in dit Werk en vermaak in Uwe Tuinen toegewenscht, door Uwen

Dienstwilligen Dienaar

J. H. KNOOP.

LEEUWARDEN
den 1 Febr.
1763.

NB. Men vind in dit Werk dikwyls tusschen Haakjes (*I. Deel* . . .), hier door moet men verstaan de *Beschouwende en Werkdadige Hovenier-konst*, door my uitgegeven.

BE-

BESCHRYVING
VAN DE
APPEL-BOOM.

§ 1.

DE APPEL-BOOM word in het *Lat.* genoemt *Malus: Pomus. Pyrus foliis ſerratis*, Pomis baſi concavis. *Linn. H. Cliff*; *Roy. Prodr. Hoogduitſch*, Apfel-Baum. *Franſch*, Pommier. *Engelſch*, Apple-Træ. *Deenſch*, Apeld-Træ. Eble-Træ. *Sweedſch*, Appel-Træ.

§ 2.

Deze Vrugt-Boom, die by ons bekent genoeg is, is eigen aan de *getemperde Climaten*, van omtrent 40 tot 56 Graden Aardkloots Breette; in zeer heete Landen, nog in heel koude, wil hy niet aarten. Men vind die in *Hoog-Duitſchland*, *Frankryk* en *Braband* op veel plaatzen in het wild van zelfs groeijen, maar de Vrugten van deze zyn klein, zuur, en onſmakelyk: De goede Zoorten worden in de Tuinen gecultiveert, dewelke van tyd tot tyd, door neerſtige Oeffening, zo in de *Nederlanden* als in *Frankryk*, *Engeland*, en *Hoog-Duitſchland*, &c., uit 't Saad voortgekomen zyn, en nog kunnen voortkomen.

§ 3.

Deze Boom wil in allerley goede, bearbeide, zo wel in Zand- als Klei-Gronden heel wel groeijen, mits dat die vet genoeg zyn, en kan tamelyk tegen 't Vogt. Hy ſchiet met zyne Wortels niet diep nederwaarts in de Aarde, maar dezelve ſpreiden zig meeſt uit even onder de Boven-grond; weshalven de Aarde in de diepte zo vet niet behoeft te wezen, als ze maar diep genoeg geroert en los gemaakt is, om Reden in ons *Eerſte Deel* gemeld.

§ 4.

De tegenwoordig bekende zoorten van *Appels*, worden alle vermeerdert en voortgezet door 't *Enten* of *Oculeeren*, op jonge zogenaamde wilde, uit Saad gewonne, Appel-Plantzoenen, of op Paradys-Struik; zynde deze laatſte de Uitlopers uit de Wortel van het *Zomer-Paradys-Appeltje:* en deze tweederhande Plantzoenen worden verſchillig gekozen, volgens de Groote die men de Bomen in het vervolg wil doen hebben: Dus worden tot hoog- en half-ſtamde grote opgaande Bomen de eerſtgemelde genomen, maar tot *Bouiſſons* of tot laage *Espaliers* verkieſt men de tweede, namelyk *Paradys*, om dat de Bomen, hier op geënt zynde, kleiner blyven.

Het *Saad* of de Pitten der *Appels*, worden in de Herfſt, of, na dat ze de Winter door in vogtig Sand of Aarde te meuken geſtaan hebben, dat beter houde, vroeg in het Voorjaar op Bedden uit de volle hand gezaait, of Ry-wyze in Greppels, de Greppels een en ½ voet van elkander, gelegt: De jonge Bomen opgekomen zynde, moeten zorgvuldig, van tyd tot tyd, van 't onkruid ſchoon gehouden worden; daar na worden ze het eerſte of tweede volgende Voorjaar verplant op

Bedden in Ryen, de Ryen 3 à 3½ Voet, en de Plantzoenen in de Ry omtrent 1 à 1½ Voet van malkanderen, om 'er in 't vervolg op te Enten: By welke Planting niet verzuimt moet worden de Pen-wortel te korten, om meer Zyd-wortels te doen voortkomen.

§ 5.

Hoedanig het *Enten* gefchied en wat daarby verder, om fraaije hoog- en laag-ftamde Bomen te teelen, als mede wat by het Planten, Snoeijen, &c., in agt te nemen is, zulks is in myn *Eerfte Deel* duidelyk aangewezen, derhalven onnodig hier weer te herhalen. Ik zal nu maar nog van eenige *Oeconomifche* gebruiken, zo van de Vrugten als van de Boom, melding doen. De Befchryving en Afbeeldingen der bezondere Zoorten hebben we in een ander vorig Werk naukeurig verhandelt.

§ 6.

De *Appels* worden, gelyk bekent genoeg is, zo wel rauw tot een lekkere en gezonde Nafpyze of Banquet, te weten de goede fmakelyke, als op allerley manier, Geftooft, Gebakken, Gebraden, &c. genuttigt, en op deze laatfte wyze worden ze gezonder geagt als rauw, en wel bereidt zynde, zelfs niet fchadelyk voor Zieke Menfchen; want rauw gegeten zynde veroorzaken ze Winden, en een rauw Voetzel, inzonderheid aan zwakke tedere Menfchen, of als ze te veel gegeten worden, of ook wanneer ze niet wel ryp zyn: Wordende de *Appels* inzonderheid zeer geprezen voor Hypokondriake en andere Menfchen, die met verftoptheid des Buiks gekwelt zyn. Men prepareert tot dien einde ook een nuttige Syroop in de Apotheken, *Syrupus Imperialis* genoemt.

§ 7.

In *Hoog-Duitfchland*, *Frankryk*, en elders, worden de *Appels*, 't zy gefchilt of ongefchilt, en in 4 à 8 ftukken gefneden, en de Klokhuizen daar uit gedaan zynde, in een Bakkers-Oven, of expres daar toe gemaakte Droog-Oven, langzaam gedroogt, en dus tot eene goede Winter-fpyze toebereid, die gantfch niet onfmakelyk is, inzonderheid by eenig gebraden Vleefch; daarenboven ook een verandering van Spyze, in die van Groente ontblote tyd, geeft, en niet ongezond is. - De *Appels* worden ook wel *geconfyt* in Zuiker of Honig; hier van zullen we daar na by de *Peeren* fpreken.

§ 8.

Uit de rype *Appels* word op veel Plaatzen, als in *Engeland*, *Normandyen* (in Frankryk), *Hoog-Duitfchland*, &c. inzonderheid daar geen *Wyn* waft, en de Granen, om Bier te Brouwen, fchaars zyn, of om deze te fparen, een zeer nuttige Drank gemaakt, die de Franfchen en Engelfen *Cidre*, en de Hoog- en Neder-Duitfchers *Appel-Drank*, *Appel-Wyn* of *Appel-Moft*, of ook *Cyder* noemen; welke, wel bereid zynde, in Koleur, Smaak en Kragt veel overeenkomft met de *Wyn* heeft; dog doorgaans wat fcherper, of amperder en wat Appelagtig van Smaak valt. De Engelfe, die dezelve in het bezonder zeer wel weten te bereiden, maken 'er veel werks van, en agten die, als Hy goed is, byna zo hoog als de *Wyn*.

De wyze om die te maken is weinig verfchillende van die van de *Wyn*: De Vrugten worden in een houten Trog klein geftoten, of door een daar toe gefchikte *Machine* klein gemalen: Wordende daar toe op zommige plaatzen een kleine fteenen of van yzer hol gegotene Rol gebruikt, welke twee Mannen, door middel van een Balk of Stok die door deszelfs Midden gaat, in de Trog of Bak, die wat minder diep als de halve Diameter van de Rol, en maar een weinig breder als de Rol breed is, heen en weer rollen, waar door de Vrugten in korten tyd gekneuft zyn. Vervolgens, de Vrugten klein genoeg gebroken zynde, worden dezelve in een houte Pers gedaan, op deze wyze; men legt onder in de Pers een laag van 2 à 3 vinger dik fchoon vers, voor al niet muf riekend, *Stroo*, hier op een laag van omtrent een handbreed dik *Appels*, dan weer een laag *Stroo* en *Appels* als voren, en zulks vervolgende tot dat de Pers na behoren vol is; daar na word

het

het Sap op de bekende wyze uitgeperst. 't *Stroo* word 'er tusschen gedaan, om reden, dat 'er dan geen dikke Stoffe met doorgaat, welke in het Stroo hangen blyft, en dus het Sap veel klaarder uit de Pers komt, ook daar door beter uit de Appels gaat. Het uitgeperste Sap word vervolgens in Kuipen gezet te gisten; dit meest gedaan zynde, dan word 't in Vaten gedaan, en 't Spon-gat wel digt gemaakt, op dat 'er geen lugt van buiten by komen kan, welke anders de Wyn haast zoude doen bederven. Ten laatsten moet die in koele Kelders, tot 't gebruik, bewaart worden, gelyk *Wyn.*

Zommige doen voor de Perzinge min of meer water by de gekneusde *Appels*, om dus meer Sap te verkrygen, maar, de Wyn daar van word flapper en onsmakelyker, en duurt ook niet zo lang, gelyk men ligt begrypt, en die meest gebruikt of gegeven word aan de Dienstboden, in het Land daar men die bezigt.

§ 9.

Daar is verschil in de Meningen, welke zoorten van *Appels* het best tot het maken van de *Cyder* zyn, om een aangename *Wyn* te verkrygen, zommige zeggen de best smakende en aangename Vrugten, andere zeggen de Wilde, dog die niet geheel zuur of wrang zyn, of andere zuure of ampere Tuin-Appels; welke laatste meening ik beter als de eerste keure, om dat my de ondervinding zulks geleerdt heeft. De *Wyn* of *Cyder* van zoete aangenaam smakende *Appels*, is voorts na de perzing wel zoeter en aangenamer als die van zuure of ampere Vrugten, maar verandert na de gisting doorgaans ras tot den zuuren, min of meer, volgens de aart der *Appels:* Daarintegen de *Wyn* van zuuragtige *Appels*, schoon hy, nieuwelyks geperst zynde, zuuragtig is, na de gisting, en als hy wat gelegen heeft, smakelyker en wynagtiger word, en ook langer duuren kan. Derhalven men, om goede *Appel-Wyn* te maken, nooit zoete *Appels*, maar zodanige verkiezen moet, die een ampere smaak hebben en daar benevens vol-zappig zyn, gelyk de *Wyn-Appel*, *Striepeling*, en andere. Vergelykt hier met, dat de zoetste *Druiven* ook niet de beste *Wyn* geven.

§ 10.

Wilt gy het nieuw geperste zoete *Sap* uit zoete aangename *Appels*, zoet bewaren, zonder binnen een Jaar te veranderen, zo doet 't zelve, voor dat het gegist of als het nog maar weinig gegist heeft, in Vaten die op de wyze der Wynverlaters, met *Swavel* wel van binnen *gelugt*, dat is *berookt* zyn; dit *swavelen* doet het *Sap* 't werken of gisten staken, en zyn zoete smaak en substantie lang behouden; dog de *Wyn* is dan niet helder of klaar gelyk gegiste, en ook niet zo gezond, maar evenwel dienstig.

§ 11.

Als men onder de *Appels*, eenige *Quee-Appels* of *Quee-Peeren* mengt, zal de Wyn veel geuriger en aangenamer worden. Andere doen daar by wat *Genever-besien*, *Berberissen*, *Wilde Pruimen*, (of Slee-Pruimen) of *Aland-wortel*, &c., of van yder van die dingen een weinig, 't welk de Wyn niet minder aangenaam als gezond maakt.

§ 12.

Van deze *Appel-Wyn* word ook een heel goede *Azyn* gemaakt, die by ons onder de Naam van *Cyder-Azyn* of *Cyder-Eek* bekent genoeg en veel in gebruik is, en uit *Frankryk* en *Engeland* tot onzent gebragt word, die in het gebruik niet veel voor de *Wyn-Azyn* wykt. De toebereiding geschied op deze wyze; men neemt nieuwe of oude *Appel-Wyn* of *Cyder*, men doet die in een Vat of Vlesch, men zet die eenige tyd in de Zon, of op een andere warme plaats, met het spond-gat iets open, zo zal dezelve niet nalaten binnen korten tyd zuur en dus een goede *Azyn* te worden: En dit zal zo veel te eer en beter geschieden, als men de *Cyder* in een Vat doet, waar in te voren goede *Wyn-* of andere *Azyn* geweest is.

§ 13.

Men kan ook uit de *Appels*, na dat men ze wat heeft laten rotten, als ook uit de *Cyder*, een goede *Spiritus distileeren*, die men in plaats van *Wyn-* of *Koorn-Brandewyn* kan gebruiken,

en diergelyke deugt in de *Medicynen* heeft, dog is niet zo ſmakelyk; maar kan ſmakelyker gemaakt worden, als men teffens wat van deze of gene *Aromatica* met overhaalt; als By voorbeeld, *Calmus*, *Lavas*, *Angelica-Wortel*, *Aland-Wortel*, en diergelyke.

§ 14.

Het *Hout* van de *Appel-Boom* is tamelyk hard, en word tot Lyſtmakers-werk gebezigt, dog weinig. Het is ook een goed Brandhout, geeft goede Hitte en duurt lang in het Vuur.

§ 15.

Nu zoude ik moeten overgaan tot de *Benamingen* en *Beſchryvingen* van de *Differente Zoorten* van *Appels*, maar, dewyl ik dit in een voorafgaand Werk in 't bezondere gedaan heb, zo zal 't niet nodig wezen om 't weder te herhalen, maar wy ſpreken hier nu van de Cultuur, en van 't Oeconomiſche gebruik van de *Appels*, *Peeren*, en van meer andere Vrugten, die we 't geluk hebben met gezondheid in onze Levens-tyd te genieten; dit moet ik egter hier by nog zeggen, of herinneren, dat de *Appels* in het algemeen verdeelt worden in twee zoorten, als in *zuure* of *ampere* en in *zoete*. Vervolgens worden deze tweederley zoorten verder onderſcheiden in *Zomer-*, *Herfſt-*, en *Winter-Appels*. Ik verdeel ze wyders in myne Beſchryving, om eenig onderſcheid in derzelver Deugd, zo veel doenlyk is, te maken, in drie *Rangen*. In de eerſte *Rang* of *Plaats* bevat ik de *Appels* die zeer geurig en verheven van ſmaak, en derhalven de waardigſte zyn voor *Tafel-Appels* om rauw uit de Hand gegeten te worden. In de tweede *Rang* bevat ik die, welke wat minder geurig zyn als de voorgaande, maar die evenwel zo veel geur hebben, dat ze voor goede *Tafel-Appels* kunnen paſſeeren, inzonderheid als betere ontbreken. In de derde *Rang* of *Plaats* ſtelle ik zodanige die grof of van een gemeene laffe ſmaak zyn, en derhalven meeſt alleen voor de *Pot* dienen om geſtooft, of op andere wyze toegemaakt te worden, om een beter ſmaak te verkrygen. Dog hier mede wil ik niet zeggen, dat andere betere ook niet goed voor de Keuken zouden zyn, deze worden doorgaans geſpaart voor de Tafel, ten zy men rykelyk daarvan voorzien is. Verders zo wyze ik, aangaande de Deugt en Smaak der Vrugten, den Lezer na 't geen te voren in myn *Pomologia* gezegt is; en verzoeke Dezelve van de verdere nuttige Vrugten 't vervolg in te zien, aangaande de Cultuur en 't Oeconomiſche, en wat wy verder tot een nuttog gebruik 'er by voegen.

ARS LONGA; VITA SEXAGENARIA.



BESCHRYVING

BESCHRYVING
VAN DE
PEER-BOOM.

§ 1.

DE PEER-BOOM word genoemt *Latynsch*, Pyrus. *Dodon.* Pyrus foliis serratis, pomis basi productis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Hoogduitsch*, Birnbaum. *Fransch*, Poirier. *Engelsch*, Peare-Tree. *Deensch*, Päre-Træ. *Zweedsch*, Päron-Træ.

De Vrugt zelfs heet *Latynsch*, Pyrus. *Hoogd.*, Birn. *Fransch*, Poire. *Engelsch*, Peare. *Deensch*, Päre. *Zweedsch*, Päron.

§ 2.

De *Peer-boom* groeit in dezelfde Gewesten als de Appelboom (*Appel-boom* § 2.); dog hy begeert meer warmte, niet om het groeijen van de Boom, die overal in goede Gronden wel groeijen wil, maar om het ryp worden der Vrugten: Onder de *Appels* zyn 'er geen (of zeer weinige uitlandsche, *Fransche*,) die hier niet volkomen ryp worden; maar onder de *Peeren* zyn 'er veele, die by ons haare volkomene rypheid niet verkrygen, en zulks zyn hooftzakelyk, de fynste uitlandsche *zoorten*, die uit warmer *Climaten*, als, uit *Frankryk*, of *Italien*, tot onzent gebragt zyn, waar van veele by ons byna nooit die verhevene smaak verkrygen, als in haare gcboorte-plaats, ten zy die in een goede warme Grond, en aan *Espaliers* geplant staan, en daar en boven 't *Jaar-Saisoen* gunstig is: Weshalven men ook die, welke in goede *Zand-gronden* gegroeid zyn, doorgaans volkomener en dus smakelyker bevind, als andere van dezelfde zoorten, die in *Klei-gronden* voortkomen.

§ 3.

Geen volmaakter Peeren, van de fynste Fransche zoorten, als By voorb., *Colmar*, *St. Germain*, *Beurré grise*, *Virgouleuse*, &c., hebbe in deze Provincie ontmoet als in de Tuin van zyne *Doorlugtigste Hoogheid de Heere* PRINCE VAN ORANJE; ERFSTADHOUDER &c. &c., binnen deze Stad *Leeuwarden*, welke de Fransche Peeren van dezelfde zoorten, te weten, die in Frankryk gegroeid en overgezonden zyn, in lekkerheid van smaak en in groote na genoeg evenaren; gelyk ik, door dezelve tegen malkanderen te proeven, zelfs bevonden heb. De reden hier van is, om dat de gemelde Tuin ten deele, en inzonderheid daar de *Peere-boomen* aan enkelde *Espaliers* van Latwerken geplant staan, tusschen een *Bastion* van de Stad gelegen, en dus rondom door de Wallen ingesloten en gedekt is; zodanig, dat de Stralen der Zon, welke daar in vallen, daar in bewaart blyven, en daar door de warmte omtrent die plaats grotelyks vermeerderen; waar toe ook nog *contribueeren* de *Ypen-boomen* die op de Wal agter de Tuin in 't Noorden geplant staan, de welke alle noordlyke winden afkeeren: Daar en boven zo worden de schadelyke Westelyke Winden, door de Stad afgekeert. Voegt hier by, dat de grond, waar

in de Bomen ſtaan, een goede, loſſe, opgevulde Aarde is; al 't welk de volmaking der Vrugten begunſtigt. Gelukkig is een Hovenier, die zodanige of diergelyke *avantagie* voor zyne Bomen heeft; hy zal met weinig moeite meer uitrigten, en meer roem verwerven, als een andere, die diergelyke voordeelen des Gronds en Standplaats niet magtig is; want, gelyk ik meermalen in het *Eerſte Deel* gezegt heb, het niet volkomen in de magt des Hoveniers is, om de Planten en Vrugten volmaakt te doen worden, hoe goed hy ook zyn Konſt verſtaat, als hy niet door gemelde Voordeelen begunſtigt word, en die tot baat heeft.

§ 4.

Uit het gezegde blykt dan ook, dat men de ſyne *Peeren*, inzonderheid Uitlandſche *Zoorten*, om ryp en ſmakelyk te hebben, aan *Eſpaliers*, op een goede *Expoſitie*, (op 't *Zuid-Ooſt* of *Ooſt*) zetten moet: Evenwel moet zulks niet onverſchillig met alle Zoorten geſchieden, om dat 'er eenige zoorten zyn, die op Stam, in de vrye Lugt gegroeit, veel ſmakelyker worden, als aan *Eſpaliers*, of ook beter dragen als ze vrywillig opgroeijen.

§ 5.

Deze *Boom* boord met zyn Wortels dieper in de Grond als den *Appel-boom*, groeid ook doorgaans met regtſcheutiger Kroon-takken op, en heeft dat eigen, dat de ſmakelykſte Vrugten dikwils (niet altyd, en meeſt van de fynſte Zoorten) aan quarlagtig of aan kankerig Hout voortkomen.

§ 6.

De bekende *Zoorten* van *Peeren* worden alle vermeerdert door 't *Enten* en *Oculeeren*, en zulks op driederhande Zoorten van jonge Plantzoenen, als, 1. Op zogenaamde wilde, uit *Zaad* gewonnen, *Peer-Struik*. 2. Op vroege *Portugalſche-Quee-Struik*. 3. Op *Haage Doorn-Struik*. De eerſte Struiken worden gebruikt tot opgaande of Stam-bomen. De tweede om daar *Bouiſſons*, of *Eſpalier-boomen*, voor laage *Eſpaliers*, op te *enten*; dewyl de *Queé*, van *Natuur* niet groot wordende, die hoedanigheid aan de daar op ge-ente Bomen overzet; (*Iſte Deel* §. 581). 't Zelfde doet ook de *Doorn-Struik*, dog deze zoude ik ten eenemaal afkeuren, alzo de *Peeren* daar op *ge-ent*, doorgaans ſteenig en hard worden, inzonderheid die reeds van *Natuur* wat Steenig vallen; daar en boven berſten ze ligt en blyven dikwils klein: Ook willen zelfs, om deze laatſte reden, zommige Zoorten van Peeren niet op Quee *ge-ent* zyn, maar tieren beſt op wilde Plant-zoenen. Men beſpeurt ook, dat de eerſte Vrugten die aan op *Quee* ge-ente jonge Bomen voortkomen, wat wreed van ſmaak zyn, maar dit verandert, als de Boom eenige Jaaren ouder geworden is. De *Peere-Struiken* worden uit de Pitten aangequeekt zo als de Appel-Struiken (*Appelb.* § 4.)

§ 7.

Wegens de *ge-ente Quee-Plantzoenen* ſtaat nog aan te merken, dat ze niet gemakkelyk zoomen willen, weshalven het *oculeeren* op Quee beter als 't *enten* is, mits dat de Plantzoenen jong en dun daar toe zyn. Men kan dezelve ook altyt wat dieper Planten als die op andere Plantzoenen ge-ent zyn, het welk zelfs dienſtig is, om reden, dat dewyl de *Queé* van *Natuur* uit het Hout wortels ſpruit, de Bomen daar door beter groeijen.

§ 8.

Aangaande de *Enting* op wilde *Peer-Struik*, was men voor dezen gewent, dezelve tweemaal te *enten*, of te *oculeeren*, te weeten, men zette daar op eerſt *Grauwe ZuikerPeeren*, of *Gezegende Peeren*, of eenige andere vrugtbare en goed gezond Hout-makende Zoort: Hier op zette men in het vervolg, voor de tweedemaal, allerlei andere zoorten naar begeeren; dog deze manier is meeſt uit de *Mode* geraakt, zeer waarſchynelyk om dubbelde moeite, en tyd, uit te winnen, hoewel het te wenſchen was, dat ze van de *Enteniers* nog opgevolgt wierde, inzonderheid aan *Peeren* die van Natuur zeer weeldrig Houtgewas maken, dewyl ze daar door betemperder groeijen en vrugtbaarder worden.

§ 9. De

§ 9.

De manier van 't *Enten*, *Planten*, *Snoeijen*, &c., is in ons *Eerste Deel* klaar aangewezen, derhalven zal ik zulks hier niet weer herhalen: Alleen zal ik nog iets wegens 't *Snoeijen*, dat van belang is, aanmerken, of weer errinneren; namelyk, dat men de Peeren nooit veel korten moet, inzonderheid die van *Natuur* sterk, weeldrig Houtgewas maken, en niet gewillig Vrugten geven; want dewyl de meeste *Peeren* doorgaans haare eerste Vrugt-knoppen aan de einden der Loten voortbrengen, zo worden door het korten niet alleen de Vrugten weggesnoeit, maar ook veroorzaakt zulks, dat de Knoppen langs het geheele Loot dikwyls doorschieten en Takken worden, die anders, als het Loot ongekort gebleven was, Spooren, en binnen korten Vrugt-knoppen zouden zyn geworden; invoegen dat men door 't korten der *Loten* een geheele Boom bederven en onvrugtbaar maaken kan, schoon hy zonder dat dikwils vrugtbaar genoeg zyn zoude. Maar men zal wel begrypen, dat dit nalaten van korting hoofdzakelyk verstaan moet worden, van Bomen die reeds verscheide Jaren oud zyn, want jonge onlangs ge-ente Bomen, moeten in de eerste Jaren noodzakelyk gekort worden, om haar een goed schik, en genoegzame Hout-Takken te doen verkrygen, en wanneer ze dit hebben, dan begint men ze anders, en gelyk als gezegt is, te behandelen.

§ 10.

Wat nu het gebruik der *Peeren* aangaat, zo is het bekent genoeg, dat dezelve voor een aangenam *Desert* of *Na-spyze*, om rauw uit de hand te eeten, opgedischt worden; wordende dezelve doorgaans voor veel lekkerder, en smakelyker geagt, te weten de goede fyne zoorten, als de *Appels*; dog men houd ze niet zo gezond.

Volgens de Regels van de *SCHOLA SALERNITANA*, *Adde pyro potum*, *&c.*, zouden de *Peeren*, rauw gegeten zynde, zeer ongezond moeten wezen, ten ware met een glas wyn; dog ik gelove dat zulks alleen plaats heeft, als ze al te veel gegeten worden, of dat dezelve slegt en onsmakelyk, of niet wel ryp zyn; maar dat ze matig, inzonderheid na de maaltydt, gegeten, niet zullen hinderen.

Men gebruikt de *Peeren* ook, gelyk de *Appels*, veel in de Keuken, tot Gestoofs en Gebaks, en dan worden ze gezonder geagt als rauw; inzonderheid als ze met *Zuiker* en *Kanneel* toebereid zyn. Ook worden ze op veel plaatzen gedroogt, 't zy geschilt of ongeschilt, tot een aangename Winter-Spyze, op dezelfde wyze als de Appels (*Appel-Boom* § 7.): Zynde de gedroogde stukken, van goede geurige geschilde *Peeren* zeer zoet, en even als of ze *geconfyt* waren, zo dat men ze voor *Confyt* op Tafel brengen mag, te meer als men de kosten doen wil, om 'er by het drogen altemets wat zuiker over te strooyen.

§ 11.

De *Peeren* worden ook wel in *Zuiker* of in *Honig geconfyt*: Het lust my, en het zal mogelyk niet onaangenaam zyn aan *Dames* en *Juffrouwen* die zig met de Huishouding bemoeijen, om de manieren van 't *confyten* der *Peeren*, als ook hier na van andere Vrugten, aan tê wyzen.

Om dan de *Peeren* in *Zuiker* te *confyten*, zo neemt goede, smakelyke, even rype Peeren, Schilt ze, maar de Steelen laat men daar aan, of men snyd die maar half af, boort 'er het Klokhuis met de Pitten van boven zagtjes uit, dog zo ze groot zyn, snyd ze in vier of meer stukken, werpt ze voorts in schoon water, om dat ze anders besmult worden; kookt ze dan in zuiver water, maar niet al te murv; daarna doet ze uit het water en laat ze op een Teems uitlekken; vervolgens doet ze in een zuivere Pan, giet 'er *geclarificeerde Syroop* van Zuiker over, die gy te voren tot dien einde, gelyk we straks zullen aanwyzen, bereid hebt, laat ze daar in een Dag en Nagt lang staan; giet dan de Syroop af, kookt die op 't nieuw tot een bequame dikte, en giet ze daar na weer over de Peeren; om dat de Syroop door 't Vogt, dat nog in de *Peeren* is, dunner word; doet dit herkoken van de de Syroop zo dikwils, tot dat gy ziet dat dezelve op de

Peeren dik blyft; en bewaart ze ten laatsten in *Confituur* of andere Potten gedaan zynde, in de Syroop. Tot een Pond *Peeren*, zal men omtrent een Pond *Zuiker* nodig hebben.

Zommige koken de *Peeren* in een niet al te dik toebereide *Syroop* tot behoorlyke weekheid; het overige geschied als voren. Als men eenige *Kruid-Nagels* en wat *Kaneel* op 't laatste van 't koken in de Syroop doet, zal de Syroop nog aangenamer worden; of men doet deze Speceryen, fyn gestoten, op 't laatst in de warme Syroop.

§ 12.

De *Syroop* bestaat uit goede witte *Zuiker*, in schoon Water gesmolten, en tot bequame dikte gekookt zynde; moetende altoos, tot allerley Vrugten, van te vooren toebereid, en met het wit van Eyers en wat schoon Water *geclarificeert* worden; welk geschied door middel van het Ey-wit te kloppen, tot dat het in schuim verandert is, welk daar na, benessens wat Water in de kokende *Syroop* gedaan, en de schuim die 'er opkomt, geduurig wel daar van af geschuimt word: Moetende vervolgens de *Syroop* gekookt worden tot die dikte, dat hy begint te spinnen, zo als men het noemt, dat is, dat de *Syroop*, als men iets daar van op een bord doet en koud geworden zynde, die met de vinger aanraakt, zig als een draat laat om hoog trekken; als wanneer hy bequaam is. Maar men moet de Syroop zagtjes koken, en altemets roeren, op dat die niet aanbrande.

§ 13.

Men kan de *Peeren*, en alle andere Zoorten van *Vrugten* die men in Zuiker *confyt*, ook in *Honig confyten*; wordende de *Honig* tot dien einde van te voren met wat water tot behoorlyke dikte gekookt, en teffens wel afgeschuimt, het overige geschied als voren. De proef, om te weten of de Honig dik genoeg gekookt is, kan men nemen met een versch Ey, dit in de Honig gedaan zynde, moet dan daar op dryven, maar zinkende, is hy nog niet genoeg gekookt.

§ 14.

Om de *Peeren* droog te *confyten*, heeft men niet anders te doen, als de byna murv gekookte *Peeren* in de bereide Syroop een weinig te laten koken, op dat ze van de *Zuiker* doorgedrongen worden; daar na neemt men dezelve met een Lepel uit de *Syroop*, de *Syroop* 'er wat latende aflekken, men legt ze vervolgens op met Poeijer-Zuiker bestrooide Blikken of zuivere Plankjes, en laat ze op een warme plaats (by een Kagchel) droogen, dezelve altemets, als ze boven droog zyn, omkeerende; en men kan 't droogen bevorderen, door 'er fyne *Poeijer-Zuiker* over te ziften: Droog zynde, moet men ze op een drooge plaats in Dozen, tusschen schoon Papier, bewaren; gelyk met alle drooge *Confytuuren* geschieden moet. Dog hier by staat nog aan te merken, dat, om droog *Confyt* te maken, men de Syroop een weinig dunner laten moet, om reden, dat anders de *Confyturen* niet wel willen droogen en ook onaanzienlyker worden. De Poeijer-Zuiker moet daar benevens van de beste zoort, te weten, niet vetagtig maar droog van aard zyn, en hoe witter, hoe aanzienlyker *Confyt* dat 'er komt.

Op dezelfde wyze kan men ook *Appels* nat en droog *confyten*, dog dit geschied zo veel niet.

§ 15.

Van de *Peeren* word ook op dezelfde wyze als van de *Appels*, in voorgemelde Landstreeken (*Appel-boom* § 8.), een *Peer-wyn* gemaakt, in 't Fransch *Cidre* of *Poiré* genaamt; die den *Appel-Wyn* in zoetigheid en aangenaamheid overtreft; zynde na de Perzing zeer zoet, maar word daar na wat scherper, dog als hy wat gelegen heeft, verkrygt hy een zeer aangename, zagte, wynagtige smaak, en word helder en geel, zo dat men die voor zoete *Druive-Wyn*, drinken zoude; te weten, als die van goede Peeren gemaakt is.

Men kan ook een *Spiritus* uit de *Peeren distileeren*, op dezelfde wyze als van de *Appels* gezegt is.

§ 16.

Het *Hout* van de *Peere-boomen* is tamelyk hard, regtdradig,

dig, en effen, en word derhalven veel gebruikt van Lyst-makers en Draayers: Het is ook een goed Brandhout, maar niet zo goed als dat van Appel-bomen, gevende weiniger en minder langduurende hitte.

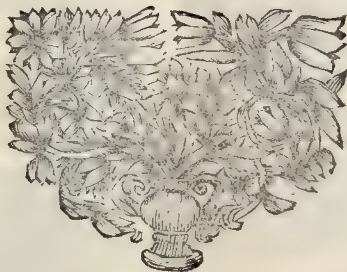
§ 17.

De zoorten der *Peeren* zyn zeer veel, dog geen groot getal daar onder, die men in der daad lekker noemen kan, om dat veele, schoon ze in warmer *Climaten*, als 't onze is, heerlyk zyn, by ons, gelyk te voren (§ 2.) gezegt is, niet volkomen ryp worden, en dus hunne verhevene Smaken niet verkrygen.

§ 18.

Men verdeelt de *Peeren*, gelyk de *Appels*, in drie *Zoorten*, als, in *Zomer-*, *Herfst-*, en *Winter-Peeren*, of in *vroege-*, *late-*, en *Winter-Vrugten*; en deze alle onderscheid men weer in drien, volgens de hoedanigheid van haar Vleesch, als, 1. *Boteragtige*, by de Franschen *Beurreés*, of *Fondantes*, genaamt, welkers Vleesch in de Mond byna gelyk als Boter smelt, en aangenaam is. 2. *Brosse*, de Fransche zeggen *Cassantes*, welkers Vleesch wat min of meer hard is, of in het doorbyten als knappende valt. 3. *Sagte*, by de Franschen *Demi-Cassantes*, welkers Vleesch niet zo hard valt als *brosse*, nog zo smeltend als *boteragtige Peeren*, houdende derhalven tusschen beiden het midden: Onder welke drie Hooft-zoorten van Peeren, de eene zoort wat zappiger, de andere wat droger valt.

Men verdeeld de Peeren ook in *Tafel-* en *Stoof-* of *Braad-Peeren*. *Tafel-peeren* noemt men die, welke, ryp zynde, geurig van smaak, en derhalven waardig zyn op de Tafels gebragt te worden, om rauw uit de Hand te eeten. *Stoof-peeren* noemt men die, welke, schoon ze ryp geworden zyn, ruw en onsmakelyk blyven, zo wel hier te Lande als in warmer Gewesten; en derhalven door 't Vuur in de Keuken hunne rypheid en smaak moeten verkrygen: Ondertusschen weten de Koks en andere heel wel, zonder dat het nodig is te zeggen, dat de geurige *Tafel-peeren* geen minder maar wel beter Gestoofs kunnen uitleveren, maar, om dat die voor de Tafel geschikt zyn, om rauw uit de Hand te eeten, zo worden ze daar toe doorgaans gespaart, ten ware men rykelyk daar van voorzien was.



BESCHRYVING
VAN DE
QUEE-BOOM.

§ 1.

De QUEE-BOOM word genoemt *Latynsch*, Malus cotonea. Malus cydonia. Pyrus foliis integerrimis. *Linn. Gen. & Spec. Roy. Prodr. Hoogd.*, Quitten-Baum. Kütten-Baum. *Fransch*, Coignier. Coignassier. *Engelsch*, Quince Tree. *Deensch*, Quittä-Træ. *Swcedsch*, Quittä-Træ.

De Vrugt zelfs heet *Latynsch*, Malum cydonium, *vel* cotoneum. *Hoogd.*, Quitten. Kütten. *Fransch*, Coing. *Engelsch*, Quince peare, &c.

§ 2.

Men vind verscheide zoorten van *Queën*, als, 1. *Ronde Quee*, of *Quee-Appel*. 2. *Lange Quee*, of *Quee-Peer*. 3. *De Vroege* of *Portugalse Quee-Peer*. 4. *De zoete eetbare Quee-Peer*. 5. *De kleine wilde Quee-Peer*. De Gedaante en Koleur is doorgaans van de eene wel wat groter, de andere wat kleinder. Ziet de Gedaante van een *Quee* in *Fig.* 1.

De *eerste Zoort*, of de *Quee-Appel*, is rondvallig gelyk een *Appel*, iets wollig, en word laat ryp; de Schors des Booms is wit- of grauw-agtig; de Bladen zyn klein en rond, en het Hout groeit verwarder door malkanderen.

De *tweede Zoort* is groter, iets langwerpig en wat puntig naar de Steel, gelyk de *Peeren*, ook gladder en mooijer van Koleur; de Schors des Booms is zwartagtig en knobbelagtiger; de Bladen zyn groter en langwerpiger, en de Takken zyn regter, en niet zo takkig en verwart door malkander.

De *derde Zoort* gelykt de *tweede* in allen, behalven dat ze groter is en mooijer op 't Oog valt, en vroeger ryp word.

De *vierde Zoort* is van gedaante als de twee vorige, maar niet zo groot, hebbende, ryp zynde, een geurig eetbaar Vleesch; dog deze is hier te lande weinig bekend; verkrygende ook by ons hare rypheid en de smaak niet, gelyk in warmer Landen, als, in *'t Zuiden van Frankryk*, in *Italien*, *Spanjen*, &c.

De *vyfde Zoort* gelykt in alle deelen aan de vorige drie Zoorten, behalven dat zo wel de Struik als de Bladen en Vrugten veel kleinder en slegter zyn. Het is dan de derde Zoort, die 't waardigst is by ons gequeekt te worden, zo wel om de *Vrugt*, als om daar op *Peeren* te *oculeeren:* De eerste Zoort is hier toe onbequaam, dewyl ze een Zoort van Appels is; en zo 't al gebeurt, dat de *Enten* daar op beklyven, zo geeft zulks nogtans zwakke, kreupele Bomen, en van korten duur; dog men kan 'er met beter uitkomst *Appels* op enten tot *Arbres nains;* hoewel zulks weinig of niet gedaan word, dewyl die beter op *Paradys-Struik* groeijen.

§ 3.

De *Quee-Boom* groeit natuurlyk in *Hoog-Duitschland*, omtrent de *Donauw* en elders, in de Heggen en Bosschen.

§ 4. De

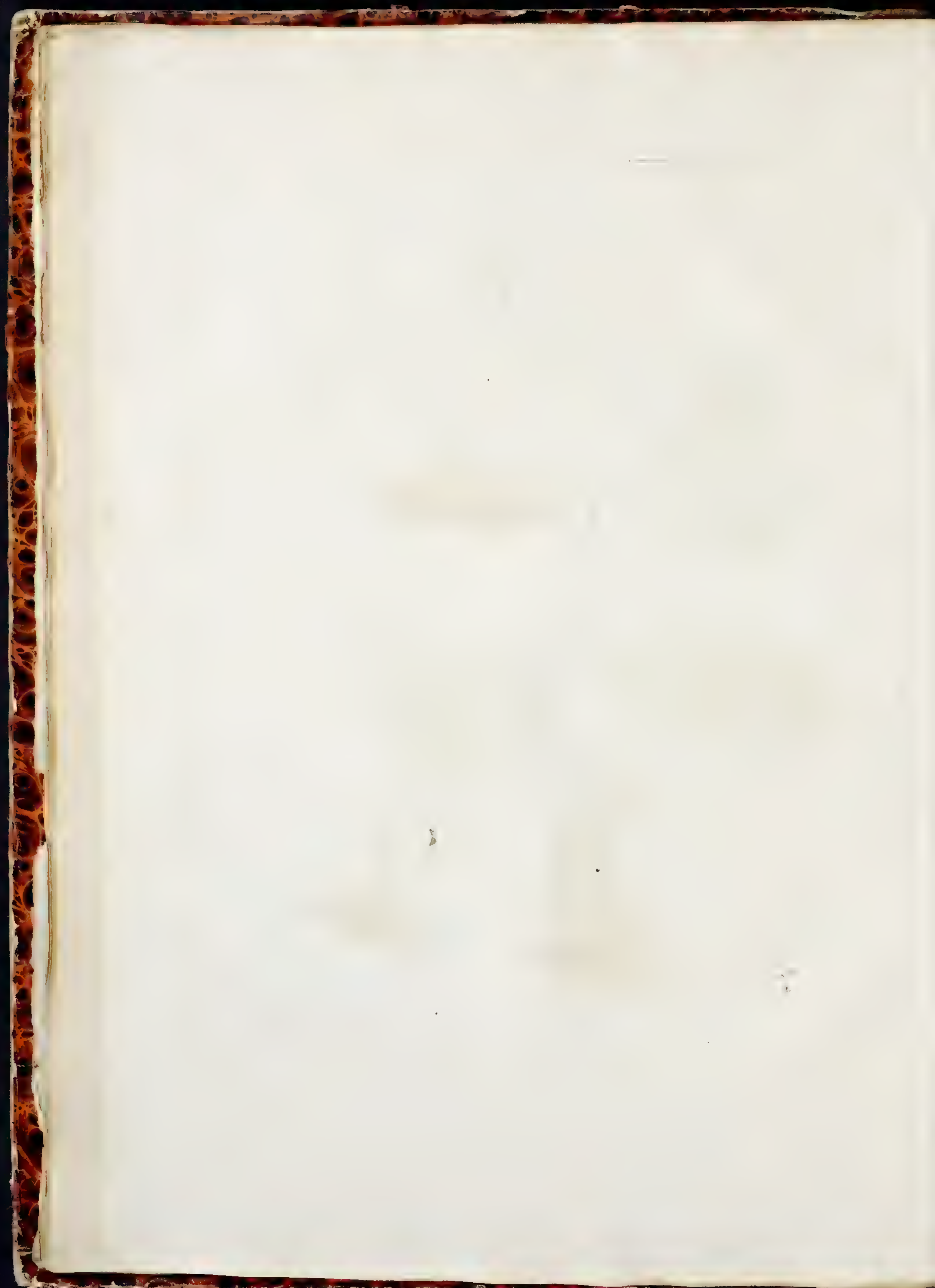
TAB. I.



Quee Appel



Quee Peer.



§ 4.

De *Quee-Boom* bemint van Natuure een goede vrugtbare, niet al te zandige, nog te kleyagtige Grond; liefft een opene vrye Lugt, en veel Vogt, inzonderheid in warme droge tyden, dewyl anders de Vrugten klein en onvolmaakt blyven; om welke reden men dezelve veel aan de kanten van de Sloten, Gragten, en andere Wateren plant; dog men moet zig wagten, dezelve te veel uit de Zon, dat is, in de Schaduwe, of tusfchen en onder hoog opgaande Bomen te planten, gelyk vele doen, uit die mening, dat ze in de befchaduwde plaatzen wel kunnen groeijen, en dat men derhalven daar door van die plaatzen *profiteeren* kan: Maar men bedriegt zig, want fchoon ze daar wel groeijen kunnen, zo zullen nogtans de Bomen niet of weinig dragen, of de Vrugten blyven klein en worden niet wel ryp. Hy fchiet met zyne Wortels niet diep in de Grond.

§ 5.

De *Quee-Boom* wort voortgequeekt door 't *Saad*; of door *Uitlopers*, of door *Inleggers*; of ook door *Stekken*, die gemakkelyk bewortelen, dog het gefchied meeft, om dat het 't gereedft is, van *Uitlopers* of *Inleggers*, door middel van een oude Boom af te zagen, als hy niet van zelfs Spruiten maakt. Brengende deeze onverent goede Vrugten voort.

Zommige verenten ze op *Haagdoorn*, om dat ze daar voorhouden, dat de Vrugten daar door verbetert worden, dog 't welk niet heb kunnen bevinden, en ook tegen de reden ftryd. Men kan ze ook, zo men wil, op ander *Quee-Plantzoenen* enten, en zelfs ook op Plantzoenen van *Peeren*.

§ 6.

De *Quee-Boom* wil niet veel gefnoeit nog gekort wezen, om dat die boven aan de Top-einden het draagbaarfte is: Men fnoeit dan maar alleen het dunne, magere, en het overvloedige Hout, dat verwarring veroorzaakt, weg; het dikfte jonge Hout bewarende; en men kort alleen de langfte Loten iets in, om aan de Bomen een fchik te geven en te behouden, als mede om die ook in kragten te bewaren.

§ 7.

De *Quee-Peeren* verftrekken niet alleen voor *Medicynen*, maar ook voor een aangename Spyze in welgeftelde Huishoudingen; wordende tot dien einde op verfcheiderhande wyze in de Keuken toebereid, als, *Geftooft*, 't zy alleen of met *Peeren* gemengt; en tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, &c.

De *Queën* worden ook veel *geconfyt* in Zuiker of in Honig, op differente manier, als, nat en droog, &c.

§ 8.

Om de *Queën* nat te *confyten*, zo neemt befte *Queën*, fchilt ze, fnyd ze in Quartieren, neemt 'er de Klokhuizen wel uit, legt ze voorts eenige tyd in fchoon water, daar na doet ze in ander water en kookt ze op een zagt Vuur zo lang tot dat ze week, maar niet al te murv zyn; doet ze dan uit het water op een Teems, en laat ze wat verzygen; vervolgens doet ze in *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, en laat ze hier in zagtjes kooken, tot dat ze bekwaam week zyn, en de Syroop een bekwame *Confiftentie* verkregen heeft, namelyk, tot dat hy wel fpint: legt ten laatften de *Queën*, wat verkoelt zynde, in *Confituur*- of andere Potten, giet 'er de Syroop over, en bewaart ze wel digt gefloten.

Als men de *Queën* heel *confyten* wil, dat egter zelden gedaan word, om dat ze te groot zyn, zulks gefchied op dezelfde wyze, alleen met dit onderfcheid, dat men, na dat ze gefchild zyn, 't Klok- of Saad-huis met een lang, fmal, puntig Mes van boven uitgeboort. De Syroop word gekookt en *geclarificeerd* als te voren by de *Peeren* (*Peer-boom* § 12.) aangewezen is.

§ 9.

Zommige *prepareeren* de Syroop op deze wyze: Neemt de Schillen, Korls, en eenige Stukken van *Queën*, kookt dit zamen in water, daar na doet de *Decoctie* door een Doek, of

of fyne Hair-Teems, in dit Vogt fmelt de Zuiker en maakt 'er een Syroop van, die gy moet *clarificeeren*, op die wyze als by de *Peeren* (*Peer-boom* § 12.) gezegt is; vervolgens Kookt in deze Syroop de *Queën* als voren (§ 8.); deze manier keure beter als de vorige; dewyl de *Confituur* kragtiger word.

Als men de *Confituur* een mooije rode Koleur wil doen hebben, zo neemt men *Cochenillie*, kookt die in water met wat *Cremor Tartari*, vervolgens giet het, wel rood gekookt zynde, door een Doek, en doet 'er van by de Syroop, terwyl de *Queën* zagtjes daar in koken.

Zommige doen 'er wat *Speceryen*, als *Kruid-Nagels* of *Kaneel* by, in de Syroop; of ze lardeeren de ftukken *Queën* daar mede; kunnende men hier mede handelen zo als men begeert; de Speceryen bederven de Smaak en Kragt niet.

§ 10.

Wil men de *Queën* in Honig *confyten*, zulks gefchied op dezelfde wyze als voren (§ 8.); moetende de Honig daar toe van te voren wel gekookt en gefchuimt zyn, gelyk voorheen by de *Peer-boom* (§ 13.) gezegt is. Men moet altyd zo veel Syroop gereed maken, 't zy van Honig of Zuiker, dat de *Queën* ruim daar mede kunnen bedekt worden, want dit is het geen, beneffens een bekwame dikte van de Syroop, dat de Vrugten voor 't bederf moet bewaren: derhalven is 't altyd beter iets te veel als te weinig te maken. En

§ 11.

't Kan gebeuren, dat de Syroop, 't zy van Zuiker of Honig, na eenige dagen dunner word, 't welk ontftaat daar door, als de Syroop niet dik genoeg gekookt, of 'er te veel waterigheid in de *Queën* gebleven is, waar door de Syroop verzwakt en bederft: Als men dit dan gewaar word, moet men de Syroop afgieten, op 't nieuwe herkoken, zuiveren, en op 't laatft de *Queën* daar in doen, en een weinig laten opkoken; daar na dezelve weer in de Pot doen als voren. En dit moet in zodanig geval van verdunde Syroop, en daar uit ontftaand bederf, met allerley *geconfyte Vrugten* in agt genomen worden; en zulks hoe eerder hoe beter.

§ 12.

Om *Quee-Vleefch* of *Marmelade* te maken, zo neemt *Queën*, fnyd ze ongefchild in vier ftukken, zuivert ze van haare Klokhuizen en Saden, daar na kookt ze in water, tot dat ze wel week zyn, dan wryft ze met een averegtze Lepel door een niet al te fyne Teems. Vervolgens neemt *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, die als voren toebereid is, even veel gewigts als van 't *Quee-Vleefch*; kookt 't zamen zagtjes tot een bekwame dikte; daar na fchept 't, nog warm zynde, in houte Dozen, of ook in fteene of glaze Potjes, en zet ze ongefloten op een warme plaats by 't Vuur, of by een Kagchel, tot dat 'er een Korft op komt, daar na bewaart 't op een droge plaats.

Wil je 't *Quee-Vleefch* rood hebben, zo kunt ge by de Syroop Afkookzel van *Cochenillie* doen, als voren gemelt is.

Andere nemen, om 't *Quee-Vleefch* te maken, tot een pond Vleefch, door de Teems gedaan zynde, ¾ pond fyn geftote Brood-Zuiker, mengen dit onder malkander en laten 't daar na maar een klein walletje zamen op fieden, maar dit Vleefch droogt langzamer; dog is witter.

Dit *Quee-Vleefch* word in veele welgeftelde Huishoudingen en ook in de Apotheken gemaakt, niet alleen om voor *Delicateffe* op te diffchen, maar ook om andere Spyzen, daar 't by paft, inzonderheid geftoofde *Peeren*, *Compot*, &c., een aangename Geur by te zetten. Het word in *Frankryk Cotignac* genoemt, en het befte word, zo men zegt, te *Orleans* gemaakt, dat wyd en zyd verzonden word, onder de Naam van *Cotignac d'Orleans*.

§ 13.

De *Koekjes* van *Queën* worden aldus gemaakt; neemt *Queën*, fchilt en zuivert ze van de Klokhuizen, kookt ze daar na in water murf, vervolgens koel zynde, wryft ze heel klein, of drukt ze door een Teems; neemt zo zwaar goede witte Zuiker

ker als *Quee-Vleesch*, en laat 't zamen op een Vuur zagtjes opkoken; en tot bekwame dikte gekookt zynde, legt 't op een schone gladde Plank, of op vertinde Blikken, die men met Zuiker overstrooit heeft, in zo grote of kleine hoeveelheid als gy wilt, en *formeert* 'er dus Koekjes van, zet die vervolgens by een warme Kagchel, of op een Stoof, tot dat ze droog zyn; en bewaart ze dan in een houten Doos tusschen schoon Papier op een droge plaatze. Deze Koekjes dienen tot 't zelfde gebruik als 't *Quee-Vleesch* (§ 12.) Een weinig van het *Quee-Vleesch* of van de *Quee-Koekjes* by de Mostert gedaan, als men die maakt, maakt dezelve heel aangenaam.

§ 14.

Daar word ook een *Sap* uit de *Queën* gemaakt, als volgt: Neemt van de beste *Queën* die wel ryp zyn, stampt of wryft ze op een groot wryf-yzer klein, drukt door een Doek, of beter door middel van een Pars, 't Sap 'er uit, laat zulks op een klein kool-vuur langzaam zieden, tot dat 't ongeveer op de helft ingekookt is; daar na doet daar by half zo veel goede zuivere *Wyn* of nieuwe *Most*, als 'er eerst Sap geweest is; laat het weer koken zo lang tot dat 't wat dikagtig word; als dan mengt daar onder Zuiker, een derde deel gewigts van 't eerste Sap, en kookt 't tot de dikte van een bekwaam dik Sap, of dunne Syroop, en bewaart het in Potten.

§ 15.

Alle deze *Confituur-werken* dienen niet alleen voor *Delicatesse*, maar ze zyn ook zeer gezond, zo wel voor gezonde als zieke Menschen: Ze versterken de Maag, 't Herte en de Leden, vervrolyken door dien den Mensch, en verkwikken den Zieken zeer; dog die hardlyvig zyn moeten 'er niet of weinig van gebruiken, alzo de *Queën* een stoppende natuur hebben; hoewel zommige zeggen, dat ze na de Maaltyd genuttigt, doen *laxeeren*. Men pryst deze *Confituuren* ook zeer voor zwangere Vrouwen, om een gemakkelyke Kraam te hebben, als ze eenige dagen van te voren altemets iets daar van nuttigen, inzonderheid by of na de Maaltyd.

§ 16.

Men kan van de *Queën* ook een aangenaam *Ratafiaat* bereiden, aldus; neemt van het op voorgaande wyze (§. 14), uitgeperste Sap, doet daar by, na dat het een weinig gestaan heeft, even veel Brandewyn, een weinig Kaneel, eenige Nagels en wat Zuiker, na mate men het zoet begeert, laat het dan op een warme plaatze wat staan trekken; en bewaart het vervolgens tot 't gebruik; of als men het helder en klaar begeert, kan men zulks ook door Vloei-papier laten lopen.



BESCHRYVING
VAN DE
KERSE-BOOM.

§ 1.

De Vreemde Benamingen van de KERSE-BOOM zyn *Laynſch*, Cerafus. Cerafus foliis ovato-lanceolatis. *Linn. Gen. & Spec. R. Prodr. Franſch*, Cerifier. *Hoogduitſch*, Kirſchen-baum. *Engelſch*, Chery-tree. *Deenſch*, en *Zweeſch*, Körsbär-træ, &c.

De Vrugt zelfs word genoemt *Latynſch*, Cerafa. *Hoogduitſch*, Kirſchen. *Franſch*, des Cerifes. *Engelſch*, Chery. *Deenſch*, en *Zweedſch*, Körsbär.

§ 2.

Onder de Naam van *Kerſen* worden 3 Hooft-zoorten begrepen; die van malkander eenigzints in Gedaante, Koleur en Smaak verſchillen; als *Kerſen*, Fig. 2; *Krieken*, Fig. 3; en *Morellen*, Fig. 4.

1. De *Kerſen* vallen doorgaans rondagtig, en veeltyds iets platagtig-rond, en hebben een ronde Steen. Deze worden in *Frankryk* genoemt *Ceriſes*; in *Hoog-Duitſchland Kirſchen.*

2. De *Krieken* zyn doorgaans wat langwerpig van gedaante, hard-vleeſchiger en zoeter als de *Kerſen*, en haar Steen is langwerpig, het welk 't principaalſte onderſcheid tuſſchen deze twee Hooft-zoorten is. De *Krieken* worden weer onderſcheiden in wilde en tamme; de *wilde* zyn klein, met weinig Vleeſch, van Koleur zwart of rood, en ook wel rood-bont; van Smaak doorgaans zoet, zynde de zwarte de zoetſte; en de roode minder zoet; dog daar zyn 'er ook die bitter of wrang zyn. Deze *Krieken* groeijen in *Hoog-Duitſchland*, *Frankryk* en *Braband* op veel plaatzen in 't Wild, in de Boſſchen en elders, en worden heel grote Bomen.

De *tamme Krieken* verſchillen van de wilde, dat ze groter en vleeſchiger zyn. Deze noemt men in Frankryk *Guignes* of *Bigearraux*, en in Hoog- en Neder-Duitſchland *Spaanſe Kerſen.* Men vind ze van zwarte, rode, witte, en bonte Koleur.

3. De *Morellen* verſchillen hooftzakelyk van de *Kerſen*, dat ze min of meer zuur of amperagtig ſmaken, doorgaans ronder en niet zo platagtig vallen, en de Boom dun-ryziger en niet zo regtſcheutig is, maar meer door malkander groeit, ook niet zo groot word; haar Steen is rond gelyk die der *Kerſen.* Deze worden in Frankryk *Griottes* genaamt, in Hoog-Duitſchland *Amarellen* of *Weichſelen*, en in Braband *Krieken.* En deze drie Hooft-zoorten worden weer onderſcheiden in vele andere zoorten, inzonderheid de twee eerſte (No. 1. 2.), waar van hier na de Lyſt en Beſchryving volgt.

§ 3.

De *Kerſe-Boom* bemint de getemperde Lugtſtreken, in koude wil hy niet wel aarten, gelyk ook niet in zeer warme (behalven de Spaanſe *Kerſen*), waar het ook van daan komt, dat men in Zuid-Frankryk, Italien en Spanjen geen zo goede *Kerſen*, nog zo veel zoorten vind als in Hoog- en Neder-Duitſchland.

§ 4.

Hy begeert van Natuur een goede, verſche, ongemeſte,

TAB. II.







't zy zand- of kleyagtige Grond: wordende in deze laatste de Bomen nogtans groter en fleuriger en brengen groter Vrugten voort, als die in Zand-gronden groeijen, dog de Vrugten van deze vallen wel zo smakelyk.

Daar is geen Vrugt-Boom my bekent, die viezer omtrent de Grond is als deze, en derhalven hier in meerder agtslaging van noden heeft: Want het wel gebeurt, dat 'er *Kersen* geplant worden in Gronden die goed schynen, en nogtans de Bomen daar in niet aarten willen, ja dikwils in de kragt van hun groei schielyk alle versterven, schoon de Grond behoorlyk gedolven, en in de diepte geroert en los gemaakt is. Hy begeert juist geen zeer vette Grond; maar is met een geringe te vreden, als die maar versch of nieuw is, dat is, waar in nooit of in lange jaaren geen Bomen, en wel inzonderheid geen *Kerse-Bomen*, gegroeit zyn; want de ondervinding leert, gelyk ik zelfs bevonden heb, dat een *Kerse-Boom* geplant in de plaats daar een ander *Kerse-Boom* geroeit is, nooit wel groeit, maar na eenige jaaren quynens versterft, schoon men nog zo veel moeite aanwend, om de Grond te verbeteren of te veranderen. Wagt U ook om de Grond omtrent of tusschen de *Kerse-Bomen* te mesten; want dit doet haar zekerlyk al quynende langzamer hand versterven; moet men de Grond wat verbeteren, zo is zeer dienstig Blad-aarde, van verrotte Bladen en Takken, met de Aarde te vermengen, of andere goede vrugtbare Aarde.

§ 5.

Wanneer de *Kerse-Bomen* beginnen *Gom* uit te werpen, zulks is doorgaans een merkteken van haar zwakheid en naderende dood, inzonderheid als de Boom jong is; derhalven behoort men zodanige jonge Bomen maar aanstonds uit te roeijen, en andere in de plaats te zetten.

§ 6.

Alle zoorten van *Kersen* worden voortgequeekt door middel van *Suiging*, *Enting* in de *Klove*, of *Oculeering*, op jonge Plantzoenen die uit *Krieke-Stenen* gewonnen zyn, dog zulks geschied wel hooftzakelyk op de eerste wyze, dewyl 't *enten* en *oculeeren* aan deze Vrugtboom dikwils niet al te wel slagen wil. Hoe wel zulks ook veeltyds door verzuim of onkunde ontstaat; want als men de Stammetjes *ent* terwyl ze heel jong, en nog maar 2 à 3 jaaren oud zyn, en dat men zulks vroeg in 't jaar, te weten in February of in 't begin van Maart, verrigt, zullen ze zelden of weinige komen te missen; veronderstellende dat 't enten behoorlyk wel gedaan is, want het te diep tot op 't merg snoeijen der Ent-rysen, ook dikwils de oorzaak is dat dezelve niet vatten; zynde in het bezondere de *Kersen* in dezen zeer keurig: En zo is 't ook gelegen met 't *oculeeren*; moetende daar toe ook heel jonge Plantzoenen gekozen, en de tyd van doening wel in agt genomen worden, namelyk, wanneer 't Sap wel ryst, en dus 't *Plantzoen* en *Oculatie* wel lossen wil.

§ 7.

Men ent en zuigt de *Kersen* ook wel op *Uitlopers* van bejaarde *Kerse-Bomen* die op *Kriek* ge-ent zyn, of, op *Uitlopers* van wilde *Krieken*, daar die in 't wilde wassen, zynde gevolglyk deze *Uitlopers* van de natuur der *Krieken*, die uit Saad voortkomen; dog men bevind, dat deze *Uitlopers* weiniger gewas maken en minder groot worden als Bomen uit 't Saad; en dat derhalven de Enten die daar op gesteit worden, ook kleiner Bomen, dog draagbaarder, worden als die op *Kriek* uit 't Saad ge-ent zyn; waarom deze *Uitlopers* inzonderheid gebruikt worden tot Bomen die klein zullen gehouden worden, als, *Bouissons* en *Espaliers-Bomen*.

§ 8.

Tot het Planten moet men nooit ouder ge-ente Bomen verkiezen als van twee- of drie-jarig Ent-gewas, en van gezoogde nooit ouder als van één à twee-jarig Ent-gewas, om dat ouder van gewas niet of bezwaarlyk aan de gang raken. Verders by 't planten in agt nemende 't geen in ons *1ste Deel* aangewezen is. In 't bezondere agt gevende, dat men dezelve niet te diep, maar by na boven op de Grond plant, zo dat

dat de Wortels maar met 2 à 3 vinger breed Aarde overdekt zyn, en zulks vooral in vogte koude Gronden, om dat de ondervinding leert, dat ze dan beter groeijen; en zo'er na 't planten een droge Zomer volgt, zo moet men de Wortels met *Vlagge*, *Rund*, of *Stroo*, tegen het uitdrogen overdekken.

Byna geen zoort van Boom-gewas luistert zo nauw by 't planten, om hem wel met Aarde tusschen de Wortels te voorzien, als deze; want de minste Holligheid, of de Lugt die hier in blyft, en 't schimmelen dat daar door aan de Wortel ontstaat, kan ziekte, ja veeltyds de dood aan den Boom veroorzaken; weshalven men by het planten nauwkeurig in agt nemen moet, de droge Aarde wel tusschen de Wortels te [illegible].

§ 9.

Aangaande het Snoeijen der *Kerse-Bomen*, zulks geschied verscheidentlyk, volgens de differente zoorten: *Morellen*, *Kers van der Nat*, *Oranje-Kers*, en in 't kort alle zoorten die dun ryzig Houtgewas maken, en die meest alleen aan de einden der Loten nieuwe Loten voortspruiten, willen niet gesnoeit, of ten minsten niet getopt wezen, want dit zoude de opvoering der Sappen grotelyks verminderen, en dus de groei, zo wel van 't Hout als Vrugten, verzwakken, en de Vrugten kleinder en onsmakelyker doen blyven: Derhalven als deze Bomen te veel Hout hebben, dat verwarring en bedrukking veroorzaakt, of het fatzoen krenkt, zo is 't beter een geheele Tak, 't zy groot of klein, hier of daar uit te snoeijen, als 'er veel aan te korten.

Andere *Kersen*, die zwaarder, regtscheutiger Hout-gewas maken, en ingekort zynde, weer gewillig nieuwe Loten spruiten, als By voorb., de *Praagse Muscatel*, *Gadropse*, *Rouaanse*, *Spaanse Kersen*, &c., kan men veiliger snoeijen, of korten, als het de noodzakelykheit vereischt; namelyk, als ze te veel Hout hebben, of als men ze kort, op de wyze der *Bouissons*, houden wil, en een cierlyk fatzoen doen hebben.

Ondertusschen zo is 't zeker, dat alle zoorten van *Kersen* van die natuur zyn, dat ze liefst niet willen gesnoeit wezen, ten zy maar, gelyk gezegt heb, eenige Takken hier of daar die het fatzoen benemen of verwarring veroorzaken; want ze zonder veel snoeijen en korten meer en ook smakelyker Vrugten voortbrengen, daarenboven ook van langer Levenstyt zyn, gelyk dit klaar bevestigt word daar door, dat men de *Kersen* die in 't wild groeijen, heel groot, oud en vrugtbaar ziet worden.

§ 10.

De Zomer-snoeijing moet aan de *Kersen* geheel niet geschieden, dewyl die aan de meeste Steen-vrugten nadeelig is; dog *Kersen* die aan *Espaliers* staan, ontlast men 's Zomers wel van deze en gene overvloedige Loten, om de verwarring en bedrukking te verhinderen, en die men behoud, worden dan zonder inkorting aangebonden.

§ 11.

Dog het gezegde is hoofdzakelyk te verstaan van wat bejaarde Bomen; jonge *Kerse-bomen* moeten, gelyk als andere Vrugt-bomen, in de eerste 3 à 4 Jaaren na de Enting kort gesnoeit worden, inzonderheid die sterk en regtscheutig Houtgewas maken, als de *Praagse*, *Gadropse*, &c.; om dat ze anders te schielyk van onderen hol worden, en kaale armen verkrygen.

§ 12.

Men moet ook nooit geen bejaarde Kerse-bomen kandelaaren, in mening om ze weer nieuwe Takken te doen spruiten en ze daar door te vernieuwen, gelyk men wel met andere oude Bomen gewoon is te doen, want de ondervinding leert, dat dezelve, om dat ze een zeer dikke ruwe Schors hebben, niet of weinig spruiten, en doorgaans versterven. Het is derhalven beter, dat men van de oude Bomen profiteert zo lang ze eenigzints vrugtbaar zyn; maar dat men ondertusschen niet verzuimt, by tyds jonge Bomen elders te plaatzen, dewelke met hunne Vrugten die der oude afgaande Bomen vervangen, om dus niet van deze Vrugten schielyk ontbloot te wezen; zynde de levenstyt der *Kerse-bomen*, of de tyt hoe lang dezel-

ve

ve bekwaam blyven, om goede Vrugten te geven, 15 à 20 Jaaren, of ten langſten 30 Jaaren in de beſte Gronden.

§ 13.

De *Kerſen* verſtrekken rauw voor eene zeer aangename Spyze, inzonderheid in heete tyden, want ze verkoelen, verſlaan den dorſt, en verkwikken zeer, zyn ook niet ongezond, en dienen inzonderheid voor heete Naturen, en voor Hypochondriake Menſchen; dog men houd de eigentlyk zo genaamde *Kerſen*, als de *Praagſe*, *Volger*, enz., en wel zonderheid die wat amper of Rynſe Wynagtig van ſmaak zyn; als de *Kers van der Nat*, *Morellen*, enz., voor gezonder als de zoete *Krieken*, *Spaanſe*, en andere; hoewel deze aan de mond aangenamer vallen.

§ 14.

De Kerſen dienen ook voor de Keuken, om daar verſcheiderhande Lekkernyen van te bereiden, als *Compot*, *Sauſen*, *Taarten*, enz. Ook worden ze veel *geconfyt*, zoo wel droog als nat, en waar toe de ſappige, inzonderheid de *Praagſe Muſcadel*, *Volger*, *Morellen*, enz., wel 't meeſt geagt worden, en ook de beſte zyn.

§ 15.

Om de *Kerſen* nat te *confyten*: Neemt ſchone, verſche, even rype *Kerſen*, ſnyd 'er de ſteelen op de helft af; maakt dan een *geclarificeerde* Syroop van Suiker (*Peer-boom* § 12.) tot 6 pond *Kerſen* omtrent 4 pond Suiker nemende; kookt uwe *Kerſen* zagtjes in de Syroop, tot dat dezelve ſpind, doet dan de *Kerſen* met de Syroop, wat koel geworden zynde, in uwe *Confituur-potten*, en bewaart ze wel toegemaakt.

Zommige maken de Syroop van 't uitgedrukte Sap van *Kerſen*, by 1½ pond Sap 4 pond Zuiker voegende: 't welk ook beter houde, als men *Kerſen* genoeg heeft.

§ 16.

Men maakt ook wel een *Moes* van de *Kerſen*, om in Taarten en ander Gebaks 't gehele jaar door te kunnen gebruiken, op de volgende wyze: Neemt van de Steelen gezuiverde *Kerſen*, laat ze in Wyn wel koken, daarna wryft het door een Teems, laat dan 't Moes met zuiker, tot yder 3 pond Moes 2 à 2½ pond zuiker nemende, koken, tot een bekwame dikte, het zelve geſtadig roerende, op dat het niet aanbrande.

§ 17.

Daar worden ook *Koekjes* van gemaakt, op deze wyze: Neemt ſappige *Kerſen* die wat amper zyn, plukt 'er de Steelen af, kooktze zagtjes in een aarden pot, zonder of met weinig water, dat is, in haar eigen Sap, roertze geſtadig datze niet branden; als ze dus eenige tyd gekookt hebben, dan wryft ze door een Teems, doet by yder pond vleeſch omtrent een pond zuiker, laat 't daarna zagtjes een weinig koken, geſtadig roerende; vervolgens legt 't by brokjes op een gladde plank die met fyne zuiker beſtrooit is, en formeert 'er Koekjes van, die gy daarna by een Kagchel of op een andere warme plaats moet laten drogen, en droog zynde, in een Doos tuſſchen ſchoon Papier bewaren. Men kan, als men wil, by alle de gemelde *Condita* wat *Speceryen* doen, gelyk by de *Peer-boom* § 11. gezegt is.

§ 18.

Om droge *geconfyte Kerſen* te maken, heeft men niets anders te doen, als de op voorgemelde wyze (§ 15.) nat *geconfyte Kerſen* uit de Syroop te nemen, op een Zeef te laten uitdruppen, vervolgens op een met zuiker beſtrooide Plank of op een Blik of Blikken te leggen, en op een warme plaat te laten drogen, dezelve altemets omkerende, en met wat fyne Zuiker beſtrooijende.

§ 19.

Van de *Morellen* maakt men een zeer aangenaam Zap, aldus: Parſt het zap uit de *Morellen*, na dat de ſteelen 'er afgedaan zyn, kookt dit met zuiker, tot 5 pond zap 1½ à 2 pond zuiker; of wat meer nemende als men 't zoeter begeert, ſchuimt het wel, en kookt 't tot een matig dik Zap, doet het dan, koud zynde, in glazen Vleſſchen, en bewaart 't wel toegemaakt.

Alle deze gemelde *Confituuren* zyn zeer aangenaam en gezond, en mogen zo wel van zieke als gezonde genuttigt wor-

worden; ze verſterken het Herte, leſſchen den dorſt, en verkwikken zeer.

§ 20.

De *Morellen* worden in Duitſchland en elders ook veel gedroogt, dewelke daarna, met wat zuiker gekookt zynde, een [illegible] zyn.

§ 21.

Wilt ge een aangenaam *Ratifiaat* of *Liqueur* maken, zoo neemt wel gedroogde *Morellen*, ſtamptze met Stenen en met al in een Vyſel, zetze dan op goede Brandewyn, doet daar by wat *Zuiker*, een weinig *Kanneel* en eenige *Nagels*, en laat het eenige tyd in de Zonne, of by 't vuur trekken; gy zult dan iets lekkers hebben, dat gy wel by *occaſie* aan aanzienelyke Menſchen preſenteeren moogt: Wil men dit Aftrekzel heel klaar hebben, zo laat het door Vloei-papier lopen, 't zal dan zeer helder wezen.

Men kan dit *Liqueur* ook maaken van verſche *Morellen*, maar dat is zoo aangenaam en kragtig niet als van gedroogde, om dat het wateragtige Zap der verſche *Morellen* het zelve verzwakt; maar als men 't zelve hier van maakt, moet men 'er de Steenen uitnemen, dezelve apart in ſtukken ſtampen, en dan met 't vleeſch, enz. op Brandewyn zetten, als voren.

§ 22.

In Duitſchland, daar veel *Krieken* in het wild waſſen, en inzonderheid in *Zwitzerland*, word 'er een Water of Geeſt uit de Krieken *gediſtilleert*, na dat dezelve met de Steenen geſtoten zyn, en wat geſtaan hebben tot datze giſten, het welk men aldaar *Kirſch-waſſer* noemt, dat niet alleen zeer aangenaam, maar ook, matig gebruikt wordende, gezond is, want het verſterkt het Herte en verkwikt de Geeſten.

§ 23.

Men maakt met de *Morellen* ook een aangename *Wyn*, inzonderheid in de Wyn-landen, aldaar *Kirſch-* of *Weichſel-wein* (dat is Kerſe- of Morelle-wyn) genaamt, die zeer geurig en in de heete Zomer-dagen zeer verkoelende en verkwikkende is. De wyze om deze Wyn te maken is ligt; men neemt *Morellen*, men ſtampt ze met de Steenen wel klein, na dat de Steelen 'er afgedaan zyn, men doet die in goede, zagte roode Wyn, of ook in witte Wyn, met eenige *Nagels* of *Kaneel*, zo men wil, na omtrent 14 Dagen is dezelve bekwaam tot 't gebruik.

§ 24.

Om de *Kerſen* een geheel Jaar lang goed of verſch te bewaren, doet men als volgt. Men plukt de *Kerſen*, (van de ſchoonſte, even rype) by helder droog weer zeer voorzigtig, dat ze niet 't minſte gekneuſt worden, men doet ze in eene glazen Vleſch met een wyde mond, men maakt dan de mond der Vleſch, door middel van een Kurk en daar over heen Hars, dat met wat Terpentyn en Was ſmeltende vermengt is, wel water-digt: Aan deze Vleſch maakt men dan een Koorde, of beter een lang Koperdraat vaſt, dewyl een Koorde haaſt verrot, en men laat de Vleſch dan in een koele *Regen-bak*, *Put* of *Bron*, tot op de grond neder zakken, de Koord of Draad dan boven vaſt makende, om daar mede de Vleſch op zyn tyd weer op te halen. Op deze wyze kan men in de Winter verſche *Kerſen* opdisſchen.

§ 25.

Men kan de *Kerſen* ook op deze wyze een geheel Jaar lang voor 't bederf bewaren: Na dat de *Kerſen* voorzigtig, gelyk te voren (§ 24.) geplukt, en de Steelen 'er meeſt afgeſneden zyn, legt men dezelve in een verglaasde Pot; dan maakt men goede witte Wyn heet, en giet die zo heet over de *Kerſen*, tot dat ze daar onder bedolven zyn, als dan de Wyn koud geworden is, bedekt men die met een dunne Bodem van geſmolten Boter, en men bewaart de Pot op een droge plaats, en daar het 's Winters niet en vrieſt: Dog deze *Kerſen* dienen alleen tot Spys-toebereiding, in de Winter of op andere tyden: By 't gebruik neemt men de Boter boven af, en na de benodigde *Kerſen* 'er uit de Pot genomen hebbende, ſmelt men de Boter en giet ze weer over de Wyn, welke Boter de *Kerſen* voor de Lugt en dus voor 't bederf bewaart.

§ 26.

§ 26.

Ten laatsten moet ik nog aanmerken, dat de Vogels, inzonderheid de *Staargen*, *Musschen* en *Lysters*, de *Kersen* zeer aandoen, en dikwils zodanig aanspreken, dat men 'er weinig van de Bomen plukken kan, indien men niet op middelen bedagt is, om de Vogels van de Bomen af te keren. Zommige hangen tot dien einde boven uit de Bomen aan een Staak eenige dode grote Vogels, om de levende te verschrikken, of ze hangen om de Bomen Touwen met veel *Veeren:* Andere zetten Klapper-molens, die door de wind gedraait worden en één sterk geraas maken, op staaken by de Bomen. Dog alle deze Practyken zyn van weinig dienst; want de Vogels merken het bedrog haast, en vrezen die dingen na een Dag 2 à 3 weinig meer, zo dat ik gezien heb, dat ze zelfs op diergelyke dingen gingen zitten, inzonderheid de jonge *Staargen*, die zeer dom en driest zyn.

Het beste middel is, dat men Netten over de Bomen hangt; en op dat 't Net geen nadeel aan de jonge Loten der Bomen doen zoude, die anders door het Net, als het 'er oplegd, gedrukt en gekneust worden, of scheef groejen, zo zet men één of meer Kruissen, die van latten gemaakt en aan een staak vast gespykert zyn, kruis-wys en tusschen de Boom door, waarop het Net koomt te leggen, om alzo de Boom niet of weinig te raaken.

§ 27.

Zommige vermogende Liefhebbers doen expres grote Netten bereyden, om daar mede een geheel, min of meerder groot, *Kerse-Hof*, waarin de Bomen tot dien einde wat digter als ordinaris by elkander geplaatst zyn, van boven en ter zyde te bedekken; wordende hier en daar tusschen de Bomen met order een Paal in de grond gezet, en daar over heen Latten gelegt, waarop het Boven-net koomt te rusten.

§ 28.

Men kan de *Kersen*, indien de Bomen in een aparte Bogard by malkander staan, ook voor de Vogels bewaren, door middel van een Jongetie, die men voor weinig Dag-geld hebben kan, den geheelen dag daarby met een Ratel te laten oppassen, om dus de aankomende Vogels door 't geraas der Ratel te verjagen: Dog 't heeft zomtyds, inzonderheid als de Vogels in menigte zyn, nog al zyn werk, om 'er Meester van te blyven, en daar dient nauwkeurig, van 's morgens heel vroeg tot 's avonds laat op gelet te worden.

§ 29.

Zommige meenen deze ongenodigde gasten te verjagen, door middel van 't schieten; maar dit zal een ervaren Hovenier of Eygenaar niet ligt dulden, om dat zulks niet alleen weinig nut doet, maar ook hooftzakelyk, om dat de Bomen door den Hagel zeer worden bedorven.

§ 30.

Het Hout der *Kerse-bomen* is hard, van koleur bruin-rosagtig, en word veel gezogt van de Draayers, Schrynwerkers, Lystmakers, Stoelmakers, enz. om daar van Stoelen en andere cierlyke dingen te maken.

§ 31.

Nu zal ik ten laatsten, tot Vermaak van de Liefhebbers, nog iets melden van het vervroegen der *Kersen*, dat is, hoe men de *Kersen* vroeger, als in de ordinaris natuurlyke tyd van rypwording hebben kan: Dit geschied op verscheiderhande wyze: Eerstelyk

§ 32.

Verkiest een of meer jonge Boomtjes van de *Praagsche Muscadel-kers*, 't zy laag- of half-stamde, die nog niet zeer grote Kronen hebben, maar wel aan 't dragen zyn; gelyk deze zoort van natuur vroege vrugten geeft, zynde andere zoorten niet zeer bekwaam om te vervroegen; graaft die in het Voorjaar voorzigtig uit, en plant ze in bekwame grote Kassen, Vaten, of best in grote, wyde, gebakkene steene Potten, zetze dan ergens op een schaduwagtige plaats, en

onderhoudze in 't vervolg wel met bevogtigen, inzonderheid by sterke droogte, op datze in de Potten bewortelen ende wel in de groei komen; en om deze groei nog beter te bevorderen en natuurlyker te doen zyn, zo is het dienstig, dat men het benedenste der Potten iets in den grond zet, en vervolgens by droogte den grond rondom de Potten altemets met water wel bevogtigt; want dan zullen de wortels het vogt van onder door middel van de gaten, die in de Bodem van de Pot zyn na haar trekken, en daar door de Bomen natuurlyker en beter groeijen.

§ 33.

Deze Bomen dan dus de Zomer over wel gegroeit hebbende, zoo zet men dezelve in het begin van de volgende Maand *Januarius*, of ook eer, in eene bekwame grote Stook-kas, en men stookt dezelve van tyd tot tyd, naar mate van het weer, invoegen dat de Kas altyd egaal, dog voor eerst maar matig, warm is, namelyk van omtrent 20 Graden, volgens de *Thermometer* die in ons *Eerste Deel* beschreven is, de Kas altemets over dag iets lugtende; dan zal men zien dat de Knoppen met 'er haast beginnen te zwellen, en vervolgens aan 't bloeijen te gaan, als wanneer de Lugt-geving boven al hoognodig is, en niet moet verzuimt worden, om dat anders de Vrugten niet zouden zetten, maar altemaal afruyen: Gezet zynde, kan men haar wat meerder warmte door stoking laten genieten, in alle deelen, zo veel doenlyk is, nabootzende de warmte en aandoeningen van het natuurlyke *Saisoen* waarin de *Kersen* bloeijen en haare rypheid verkrygen, gelyk in ons *Eerste deel* by de *Broei-konst* omstandelyk gezegt is; en dus doende, zal men in het laatste van *Maart*, en zomtyds vroeger, rype *Kersen* kunnen opdisschen: Dog valt dit hier nog te zeggen, dat de *Kersen* zeer keurig in het zetten zyn, en dezelve door deze wyze van broeijen, onaangezien alle moeite en oplettendheid, egter nog dikwils afruyen, inzonderheid wanneer het in de bloei-tyd koud en slegt weer is, zo dat men de glazen weinig openen kan om te lugten: willende dezelve in de Bloei tyd ook geen gebrek van vogt lyden, waar op men grotelyks letten moet.

§ 34.

Men kan de *Kersen* ook broeijen voorts na de planting tot dien einde in de Herfst of Winter in Potten geplant zynde, dog dan is de Vrugt-zetting nog onzekerder.

§ 35.

Deze volgende maniere van vervroeging is beter als de vorige. Men plant lage- of half-stamde jonge *Praagse Kersebomen* in een koude Broei kas of Zonne-bak, die bekwaam groot en hoog is, in de grond in een Ry, niet ver van malkander, te weten 6 à 8 Voeten, men onderhoud ze wel, op dat dezelve wel in 't gewas zouden komen, en men laat ze vervolgens aldus in de opene Lugt groeijen, tot dat ze draagbaar genoeg zyn, en het dus de moeite waardig is, om ze te broeijen; als dan legt men in het begin van *Januarius* de glazen voor de Kas, en men onderhoud de Bomen met lugten, inzonderheid in de Bloeityd, gelyk zoo even te voren (§ 33) gezegt is, zorg dragende, dat de Kas 's nagts tegen de vorst, en ook over dag als 't met een betrokkene Lugt vriest, gedekt worde, inzonderheid in de Bloei-tyd; moetende om die reden de Kas ook, indienze alleen van Hout is, rondom met lange Mest of Stroo digt omzet worden: De Vrugten gezet, en iets vergroot zynde, kan men wat minder lugten (ten ware by sterke Zon, en tegen 't rypen der Kersen) om de warmte in de Kas te vermeerderen en de Vrugten daar door tot rypwording te brengen, dewyl de Kersen natuurlyk met een vermeerderende warmte rypen, en op deze wyze zal men in de maand *April* schone rype *Kersen* kunnen hebben.

Men kan de jonge *Kerse-bomen* ook buiten een *Broei-kas*; op een welgelege voordelige plaats digt planten, en daarna, als de Bomen draagbaar zyn, een houten Kas om dezelve doen maken; 't welk beter is, om dat dan de Broei-kas niet zo langen tyd vergeefs behoeft te leggen. En men kan ook wel

2 Reyen

2 Reyen Bomen voor malkander planten, agter half-ſtamde, en van voren lage Bomen, de Reyen, en de Bomen in de Rey, omtrent 5 á 8 voeten van elkanderen; en zulks zo weinig of zo veel Bomen als men begeert.

§ 36.

Ook kan men de *Kerſen* vervroegen door middel van een Zonne-bak, 't zy dat zulks lootregt op ſtaat of ſchuins agter overhelt, dog welk laatſte beter is, waarin de Bomen tegen de Agter-muur of Schutting in de opene Grond geplant en uitgebreid ſtaan; moetende daar by dezelfde *obſervatien* als in de koude Kas in agt genomen worden.

§ 37.

Ten laatſten zo kunnen de *Kerſen* ook worden vervroegt in eene agter overleggende Stook-kas, in welke de Bomen ook in de Grond tegen de Agter-muur geplant ſtaan; 't welk de beſte manier is, als men de *Kerſen* wat vroeg begeert; zullende in deze Kas niet ligt ruijen, als men maar in de Bloei-tyd op 't lugten paſt; moetende deze Kas redelyk ſterk geſtookt worden, om de Agter-muur genoegzaam te verwarmen. Ziet de *Broei-konſt* in myn *1ſte Deel*.

Nu zullen we tot de *Synonymiſche* Benamingen en de Beſchryving der *Kerſen* overgaan.

SYNONYMISCHE LYST

van de

Meeſte *Zoorten* van *Kerſen* die hier te lande bekent zyn.

A.

AGaat-kers.
Amarel, zie Morel.
Jan Arendſens Kers.

B.

B*Igareau*, zie Rouaanſe, en Spaanſe.
Boere Kers, zie Morel.
Bogerts Kers, zie Morel.
Bruſſelſe bruine, zie Morel (Soete).
Bruſſelſe rode, zie Oranje Kers.

C.

C*Onfituur-kers*, zie Grande Triumphante, en Morelle.

D.

DUbbelde Bloems-Kers, *niet draagbaar*. Roosjes Kers, *ondraagbaar*.
Dubbelde Bloems-Kers, *draagbaar*. Roosjes Kers, *draagbaar*.
Dubbelde May-kers, zie May-kers.
Dubbelde Volger, zie Volger.

F.

F*Ranſe Wyn-kers*.

G.

G*Aderoopſe*, zie Hertogs-Kers.
Glas-kers, zie Volger.
Glimmert, zie Volger.
Grande Triumphante. Montmorancy-kers. Confituur-kers. *is een zoort van dubbelde Volger, en draagt ſterk.*
Griotte, zie Morel.
Grote Turk, zie Turkſe Kers.
Guigne, zie Volger.
Gulde-monds Kers, zie Volger.
Gulde-wagens Kers, zie Volger.

H.

H*Ert-kers*, zie Rouaanſe.
Hertogs-Kers. Gaderoopſe. Knap-kers.
Hertoginne Kers, zie Oranje-Kers.
Hollandſe Kers, zie Praagſe.

K.

K*Aſteroopſe Kers*, zie Morelle.
Kaſteroopſe Wyn-Kers, zie Ibid.
Kers Condé?
Kers (Gemene of tamme), zie Morel-kers.
Kers met bonte Bladen.
Keulenſe Kers, zie Morelle.
Knap-kers, zie Hertogs Kers.
Kops-Kers?
Kriek (Zwarte). Wilde Kers of Kriek, *de Zwarte*; ook *Scheur-kers* van zommige genoemt.
Kriek (Rode). Wilde Kers of Kriek, *de Rode*.
Kriek van den Broek.
Kuis-bonte, zie Rouaanſe.

M.

MAurits (Prins) Kers.
May-kers (Dubbelde).
May-kers (Enkelde).
May-Morel, zie Morel (Zoete).
Montmorancy-Kers, zie Grande Triumphante.
Morel-kers (Enkelde). Morelle. Amarelle. Gemeene Kers. Boere Kers. Bogert-Kers. Suure Kers. Wyn-Kers. Keulnſe Kers. Rynſe Kers. Scheur-kers. Kriek *in Braband genoemt.*
Hier van zyn eenige differente Zoorten, als groter of kleindere, ligter- of donkerder-roode, min of meer ſuuragtige; en deze worden door Uitlopers of ſcheuring zonder verënten voortgequeekt.
Morel-kers (Dubbelde of grote). Late Morel-kers. Late Amarelle. Confituur-kers. Griotte.
Deze worden in Holland onderſcheiden naar de Groei-plaats en groote, als in
Blauwe Morel.
Haarlemſe Morel.
Meurſe Morel.
Rojaal Morel. Grote of late Rojaal-kers.
Warikſe Morel, &c.
Morel-kers (Zoete). May-Morel. Bruſſelſe Bruine. Kaſteroopſe Wyn-kers.
Morel-kers (Zoete dubbelde). Dubbelde May-morel.
Muſcadel-kers, zie Praagſe.

N.

NAantjes Kers. Turkſe Kers. Purgeer-Kersje; *een [illegible].*
Nat (Kers van der).

O.

ORanje Kers. Hertoginne Kers. Bruſſelſe-rode.

P.

P*Aarl-kers*, zie Spaanſe.
Pieterſons-Kers, zie Praagſe.
Praagſe Kers (Vroege). Praagſe Muſcadel-Kers. Muſcadel-Kers. Hollandſe Kers.
Praagſe Kers (Laate). Laate Praagſe Muſcadel-kers. Laate Hollandſe Kers. Lange Praagſe Kers. Velſer Kers. Pieterſons-Kers.
Prinſen Kers.
Princeſſe Kers.
Punt-kers, zie Spaanſe Kers.
Purgeer-kers, zie Naantjes-kers.

R.

R*Ojaal-kers*, zie Morelle.
Roosjes Kers, zie Dubbelde Bloems-Kers.
Roſenobel-Kers, zie Volger.
Rouaanſe Kers (Dubbelde). Franſe Wyn-kers. Spaanſe Wyn-kers. Zuiker-wyn-kers. Hert-kers. Kuis-bonte. Bigarreau.
Rouaanſe Kers (Enkelde).
Rynſe Kers, zie Morelle.

S.

S*Akerdaan-kers*, zie Spaanſe.
Scheur-kers, zie Morelle, en Kriek.
Schimmelpennings Kers, zie Volger.
Seeuwſe Kers, zie Volger.
Spaanſe Kers (Swarte). Bigarreau noir.
Spaanſe Kers (Swarte) met een punt aan 't eind, *Punt-kers* genoemt.
Spaanſe Kers (Rode). Bigarreau rouge.
Spaanſe Kers (Bruine). Sakerdaan Kers. Bigarreau brun.
Spaanſe Kers (Witte). Bigarreau blanc. Viceroi.
Spaanſe Kers (Bonte). Paarl-kers.
Spaanſe Wyn-kers, zie Rouaanſe.
Suyker-Wyn-kers, zie Rouaanſe.
Suure Kers, zie Morel.
Swolſe Kers, zie Volger.

T.

TRos-kers. *Zynde een kleine Kriek, veele aan een Hooft-ſteel.*
Turkſe Kers. Grote Turk.
Turkſe Kers, zie Naantjes-kers.

V.

V*Iceroi*, zie Spaanſe (Witte).
Velſer Kers, zie Praagſe.
Volger Kers. Vroege Volger. Glas-kers. Water-kers. Guigne.
Volger (Dubbelde), zie Volgers-Volger.
Volgers-Volger. Late Volger.
Deze worden verſcheidentlyk genoemt, als
Dubbelde Volger.
Glimmert, of grote Glimmert.
Gulde-monds Kers.
Gulde wagens Kers.
Roſenobels Kers.
Schimmelpennings Kers.
Seeuwſe Kers. Grote Seeuwſe.
Swolſe Kers. &c.
Zynde alle een en dezelfde Zoort, of verſchillen maar weinig van malkander in grootheit en koleur, dat van de Stand-plaats &c. komen kan (ziet myn POMOLOGIE en 1ſte DEEL); hebbende alle heel korte Steelen.

W.

W*Ater-kers*, zie Volger.
Wilde Kers, zie Kriek.
Wyn-kers, zie Rouaanſe, en Morelle.

BE-

BESCHRYVING DER KERSEN,

Die in de voorgaande *Lyst* gemeld zyn.

AGAAT-KERS. Is platagtig rond, van gedaante als de *Volger-kerſen*; van Koleur, ryp zynde, heel ſwartagtig-bruin, vleeſchig als de *Praagſe Kers*, maar van een aangenamer en verhevener geur.

De Boom groeit wel, met regt opgaande Loten; bloeit heel ſterk, maar ruit na de zetting doorgaans zeer veel, en is daar door zeer ondraagbaar.

JAN ARENDSENS-KERS. Is van Gedaante en Koleur de *ronde Praagſe Muſcadel-kers* niet zeer ongelyk, maar kleinder en in allen niet zo zoet en geurig van Smaak; maar word weinig gevonden, dewyl ze, na dat de *Praagſe Muſcadel* bekent geworden is, weinig meer gekweekt en gezogt word, ſchoon ze om hare Vrugtbaarheid wel waardig is geplant te worden; makende de Boom ook goed gewas en ſchik.

DUBBELDE BLOEMS-KERS, *De niet draagbaare:* De Bloeiſels van deze Soort zyn zeer dubbeld, uit vele kleine witte Blaadjes zeer netjes te zamengeſtelt, mooy om te zien in de Bloei-tyt, bloeijende ook zeer ſterk; weshalven 't waardig is eenige Boomtjes daar van ergens op 't gezigt te planten, ſchoon de Boom geen Vrugten geeft; dewelke ook niet groot word, en op de wyze der *Morellen*, waar van het ook een Medezoort is, en met dunryzig, fyn, door malkander groeijend Hout groeit.

DUBBELDE BLOEMS-KERS, *De draagbaare:* De Bloeizels van deze Soort zyn niet zo dubbeld als de voorgaande, nog zo oogzienlyk, maar daar komen zomtyds Vrugten van, dog weinig.

HERTOGS-KERS. Is van gedaante iets langwerpig-rond als de *Krieken*, dog na onderen niet zo dun; van Koleur zwartagtig-bruin, als ze ryp is, met twyffelagtige ligter Stippen als geſtippelt of geſprenkelt; zynde voorts hard-vleeſchig, en in 't eeten als iets knappende, dog van een zoete, heel aangename ſmaak.

De Boom maakt ſterk regt opwaſſend Hout-gewas, en een goed ſchik, is ook zeer draagbaar, inzonderheid als hy eenige Jaaren oud geworden is, en is waardig om geplant te worden, wegens de vrugtbaarheid en aangenaamheid der Vrugten; te meer, om dat de Vrugten de aangename *Praagſe Kerſen* vervangen, en voorts daar op volgen.

KRIEK VAN DEN BROEK. Is eene kleine Kers, veel kleinder als de *zwarte Spaanſe*, daar ze anders in gedaante en koleur heel veel na gelykt, als zynde langagtig en donker bruin zwart; ze heeft weinig Vleeſch, dat egter zappig, zeer zoet en geurig van ſmaak is.

De Boom maakt ſterk opgaand Hout-gewas, en kan tamelyk groot worden, als hy in een vrugtbare grond ſtaat; hy is in den beginne zeer draagbaar, maar ouder wordende draagt hy nog veel ſterker.

Daar word nog een andere zoort van *Krieken* in de Hoven geplant, *zwarte Krick* genoemt, van gedaante, koleur en ſmaak gelyk aan de vorige, maar ze is nog kleinder, en heeft weinig Vleeſch om de Steen, dog dat volzappig is, maar is wegens zyn kleinheit niet wel waardig om 'er van te planten. De Boom word de grootſte en gaafſte van alle *Krieken* die men in de Hoven plant, en draagt ſterk. Hier van is ook een *rode* zoort.

PRINS MAURITS-KERS, is ook een zoort van een *Kriek*, die nauwlyks zo groot word, als de *Kriek van den Broek*, en aan die gelyk van gedaante is; haar koleur is mooi ſcharlaken-rood en vol twyffelagtige witte ſlippen, voorts van een aangename zoete ſmaak, dog niet zo zoet als de *Kriek van den Broek*.

De Boom maakt goed regtscheutig Hout-gewas, en is heel draagbaar.

DUBBELDE MAY-KERS, is ook een zoort van een *Kriek*; gelykt in gedaante, koleur en smaak zeer na aan een laate *Praagse Muscadel*, maar heeft een *Kricke-* dat is een langagtige Steen, en behoort gevolgelyk tot de zoort der *Kricken*. De Boom maakt goed sterk Hout-gewas, als de Praagse, maar is zeer ondraagbaar, schoon hy sterk bloeit, dewyl de Bloeizels, of ook de Vrugten na de zetting, doorgaans jaarlyks meest alle afvallen, inzonderheid by koud weer.

ENKELDE MAY-KERS, gelykt, zoo in gedaante als natuur, aan de voorgaande, maar is veel kleinder en ook zeer ondraagbaar, derhalven niet wel waardig geplant te worden.

MOREL KERS (ENKELDE), is een ronde donker-bruin-rode *Kers*, van een zuuragtige smaak; daar zyn vele zoorten van, welke alleen verschillen, daarin, dat zommige wat groter, andere kleinder, en min of meer zuuragtig zyn.

De Boom word tamelyk sterk; hy maakt veel Uitlopers uit zyne Wortels, en zulks dikwils op een verre afstand van de Stam, door welke hy gemakkelyk vermeerdert word, zonder dat men hem behoeft te enten.

MOREL KERS (DUBBELDE-) is van het Geslagt der voorgaande, van gedaante rond en groter als de *Praagse Kers*, met een korte Steel; haar koleur is, ryp zynde, donker-bruin-rood, zynde voorts vleeschiger als de *Praagse* en diergelyke *Kersen*, vol van een rood-verwend Zap, en van een zuure of rynsagtige smaak; dog, als ze wel ryp is, niet onaangenaam om te eten, word egter meest gebruikt tot *Confituren*. Daar worden ook verscheide zoorten of veranderingen van gevonden, die egter niet verschillen dan in de groote en vrugtbaarheid; 't welk buiten twyfel alleen ontstaat van de hoedanigheid van de grond, groeizaamheid, en van 't Ent-plantzoen; volgens deze verandering en de groeiplaats worden ze genoemt, *Haarlemse weldragende Morel. Meursche Morel. Warykse Morel. Grote* of *late Rojaal-kers. Koninglyke Morel. Grote blauwe Morel*, &c. Deze *Kers* word 't laatst ryp van alle.

De Boom groeit met dunryzig zydwaards en door malkander lopend Hout-gewas, en word niet zo groot als andere Kerse-bomen.

MOREL (SOETE), is ook van het geslagt der voorgaande, en daar aan zeer gelyk van gedaante en koleur, dog doorgaans donkerder, byna zwart-bruin, als ze wel ryp is, en de Steel is langer, zynde voorts vleeschig, volzappig, van een aangename geurige zoete, na het Rynsch hellende smaak, als ze wel ryp is. Komende in gedaante en smaak ook veel overeen met de *Kers van der Nat*; dog ze is doorgaans wat groter en iets korter van Steel, ook wel zo smakelyk, en dus niet dezelfde met de *Kers van der Nat*, gelyk zommige meenen.

De Boom maakt fyn, wat zydwaards, maar niet zo doormalkander groeijend Hout-gewas als de *Dubbelde Morel*, word ook veel groter, en draagt sterk.

NAANTJES-KERS, is een klein Heesteragtig Boom-gewas, zelden over 4 à 6 voeten hoog wordende, desselfs Bladeren zyn klein, gelyk ook de vrugten, die rood, droog-vleeschig, en trekkende zuur of wrang zyn, en word niet geplant dan van Liefhebbers, om de Liefhebbery, en verandering van Gewassen: Groeit in *Duitschland*, *Boheemen* en *Ongaryen* op veel plaatzen in 't wild, en word in 't Latyn genoemt *Cerasus pumila* C. B. Pin. *Chamæ-cerasus.* Dodon. Lobel.

NAT (KERS VAN DER), gelykt in gedaante veel na een *Morel*, of na een *ronde Praagse Kers*, maar ze is wat kleinder als deze, en eenigzins hoogagtiger rond, ook langsteeliger; haar koleur is zwart-bruin-agtig; zynde vleeschig, zappig

pig, en van een aangename, geurige, rynſe ſmaak, als ze door ryp is; anders valt ze zuur en trekkende, wordende van vele voor eene der beſte Kerſen geagt; ze komt wat laat aan, omtrent met de *Oranje-Kers.*

De Boom maakt dun-ryſig, zydwaarts groeijend Gewas, op de wyze der *Volgers* en *Morellen*, en is heel draagbaar.

ORANJE-KERS. Is een platagtig ronde, tamelyk grote Kers, helder rood van Koleur, wat hoger gekoleurt en groter als de *Volger*, en eenigzints *diaphaan* of doorſchynend; zynde voorts dik-ſchillig, vleeſchig, met een witagtig Sap, even als de *Volgers*, en, wel ryp zynde, van een aangename, verhevene ſmaak; komt laat aan, omtrent met de *Morellen.*

De Boom maakt zydwaarts en nederhangende Takken, en mits dien een ſlegt geſtel, en is zeer ondraagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS. Is een rondagtige tamelyk grote Kers, van Koleur heel hoog bruin-rood; is vleeſchig en zappig, van een zeer geurige aangename ſmaak; dog niet zo zoet als de *Krieken*, of *Spaanſe Kerſen.*

De Boom maakt ſchoon, ſterk, regt opwaarts groeijend Hout-gewas, word tamelyk groot, en is zeer draagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS (LAATE). Deze is wat langagtiger-rond als de vorige, komt anders in Koleur en Smaak met dezelve genoegzaam overeen, hoewel ze van vele nog geuriger en aangenamer van ſmaak geoordeelt word; ze komt wat later aan.

De Boom maakt ook diergelyk Gewas als de voorgaande, dog wel zo kragtig en ſterk; en is ook zeer draagbaar.

Beyde deze Zoorten zyn by ons de waardigſte van alle Kerſen om geplant te worden, om dat ze niet alleen zeer geurig en ſmakelyk, maar ook zeer draagbaar zyn, en niet zo ligt miſſen als andere Zoorten, ook 't eerſte ryp worden; ten minſten men zal wel doen, als men By voorb. 30 *Kerſe-Bomen* plant, dat 'er 20 *Praagſe Muſcadellen* daar onder zyn.

Men plant ook wel zommige aan een *Espalier*, om ze wat vroeger te hebben; moetende men hier toe de *Ooſter-*, *Zuid-Ooſter-*, of *Weſter-*Expoſitie verkiezen, dewyl de *Zuider-* en *Zuid-Weſter* te brandende voor de *Kerſen* is, en ze dus dikhuidig en anderzints onvolmaakt worden, of afruijen.

ROUAANSE KERS (DUBBELDE). Is van het Geſlagt der Krieken, en dus van derzelver gedaante, dat is, langagtig-rond, na onder iets dunner wordende, met een ondiepe Kerf; gelykende veel na de gedaante van een Hert, weshalven ze ook op zommige Plaatzen *Hert-kers* genoemt word; haar Koleur is ligt-rood en wit-bontagtig, zynde met helder roode Stippen op een geelagtige grond geſtippelt en gevlekt; haar Vleeſch is hard-knappend, dog iets zagter als de *Hertogs-kers* of *Garderopſe*, van eeu heel zoete aangename ſmaak, als ze wel ryp is.

De Boom maakt ſchoon, regt opwaarts groeijend, ſterk Hout-gewas, en is zeer draagbaar.

ROUAANSE KERS (ENKELDE). Gelykt in Gedaante, Koleur en Smaak na de voorgaande, behalven dat ze kleinder is; derhalven de vorige kunnende bekomen, zal men deze niet willen planten, ten ware om de verandering.

SCHEUR-KERS. Word genoemt de *enkelde* of *wilde Morel*, die hier voren beſchreven is, om dat ze door ſcheuring der uitlopers voortgeteelt word. Dog men noemt ook *Scheur-Kers*, om dezelfde Reden, de uitlopers van de *Wilde Kriek*, die men tot 't enten der *Kerzen* gebruikt, weshalven men zig in de zoort door de Benaminge niet moet abuſeren.

SPAANSE KERS, (ZWARTE). Is een grote Kers, en de grootſte van alle Krieken, waar van het een Mede-zoort is, zynde van gedaante langagtig, na onder wat dunner wordende. Daar is een Mede-zoort van die beneden een

punt heeft en daarom ook *Punt kers* genoemt word, van Koleur donker zwart-bruin, voorts vleefchig, zappig, en van een zeer zoete aangename fmaak.

De Boom maakt fterk regt opwaarts groeijend Hout-gewas en kan zeer groot worden, is in den beginne niet zeer draagbaar, maar bejaart wordende, draagt hy fterk. Dezelve wil in de zwaare en natte Klei-gronden niet wel aarten, maar bemint, gelyk ook alle andere Spaanfe Kerfen, een goede, vrugtbare, zandagtige grond, ja groeit ook voordelig in een goede fteenagtige Aarde, en ook beter in warmer *Climaten* als 't onze is.

SPAANSE KERS (ROODE), gelykt in grote, gedaante en fmaak genoegzaam aan de vorige, maar haar Koleur is rood na den bruinen hellende, met twyffelagtige witatige Stippen.

De Boom is ook van dezelfde Aart en Natuur als de vorige.

SPAANSE KERS (WITTE), is een grote *Kriek*, genoegzaam van grote en gedaante als de twee voorgaande; haar Koleur is befmult wit of geelagtig, aan de Zons-zyde zomtyts na den bleek-roden hellende; is vleefchig en heeft een zeer zoet, *geparfumeert* Sap; zeer aangenaam van fmaak.

De Boom maakt fterk Hout-gewas, gelyk de voorgaande, en is, wat bejaart geworden zynde, tamelyk draagbaar.

SPAANSE KERS (BONTE), is ook van het zoort der *Krieken*, van gedaante en fmaak als de voorgaande, dog kleinder, en korter-rond van gedaante; van Koleur bleekroodagtig en wit bond, of zomtyts befmult of geelagtig-wit; zynde *diaphaan*, zo dat het Vleefch door de buitenfchil gezien kan worden.

De Boom groeit als de vorige zoorten, en is in den beginne ook niet zeer draagbaar.

TROS-KERS (*Ceras. 5 Genus.* Dodon). Is een kleine *Kriek*, rood van Koleur, komende veel Vrugten aan bezondere fteelen, by malkander aan een Hooft-fteel voort, waar van ze de Naam heeft; haar fmaak is zoet en aangenaam genoeg, maar dewyl ze klein en niet zeer vleefchig is, is ze weinig waardig om geplant te worpen, ten zy eenige weinige Bomen om de verandering.

De Boom maakt goed regt opgaand Hout-gewas, gelyk de overige Krieken, en draagt fterk.

VOLGER-KERS. Is rond, omtrent de Steel wat platagtig van gedaante, en tamelyk groot; van Koleur helderrood, blinkende, en *diaphaan* of doorfchynende, niet zeer vleefchig, maar vol van een waterig Sap, dat weinig geur heeft: word derhalven weinig geplant, ten ware om te *confyten*, of ook tot *Geftoofs* te gebruiken, waar toe ze om haar Koleur zeer geagt worden; hoewel ze in de warme Zomer-dagen ook voor gezonder gehouden worden als andere vleefchiger en zoeter Kerzen.

De Boom groeit wel, maar maakt dunryzig, zydwaards en door malkander groeijend Hout-gewas, en word niet groot, maar is heel draagbaar.

Van deze Zoort zyn alle de volgende Mede-zoorten: *Dubbelde Volger*, of *Volgers-Volger*. *Glimmerts*, of grote *Glimmerts*. *Guldemonds-Kers*. *Grand Triumphant*. *Montmorancy-Kers*. *Rofenobel-Kers*. *Schimmelpennings-Kers*. *Zwolfche-Kers*. *Zeeuwfche-Kers*.

Welke alle aan de *Volger-kers*, en onderlings aan malkander, zo in gedaante als Koleur, zeer gelyken, behalven dat ze veel groter als de *Volger*, en wat vleefchiger zyn: Zynde dus deze Zoorten niet wel te onderfcheiden, dan tegen malkander; zo het niet een en dezelfde Zoort is, dat my niet zeer onwaarfchynlyk toefchynt; ze zyn alle heel kortfteelig, waarom ze in Frankryk, *Cerifes a courte qeue* genoemt worden; zynde voorts ook zeer ondraagbaar, en dus niet raadzaam daar van veel te planten; hoewel 't anders de befte *Confituur-Kerfen* zyn.

BE-

TAB. III.





BESCHRYVING
VAN DE
PRUIM-BOOM.

§ 1.

DE PRUIM-BOOM word genoemt in 't *Latynsch*, Prunus. Prunus inermis, foliis lanceolato-ovatis. *Linn. Gen. & Spec. Royen. Prodr. Fransch*, Prunier. *Hoogduitsch*, Pflaum-baum. *Engelsch*, Plumme-Tree. *Deensch*, Kreige-Træ. *Zweedsch*, Plomon-Træ.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch* Pruim; in 't *Fransch* Prune; in 't *Hoogduitsch* Pflaume; in 't *Engelsch* Plumme; in 't *Deensch* Kreige; *Zweesch* Plomon.

§ 2.

De *Pruim-boom* bemint de warme *Climaten*, en daar worden vele zeer geurige smakelyke Zoorten van gevonden, inzonderheid in de zuidelyke Landen, als in 't zuiderdeel van *Frankryk*, in *Italien* en *Spanjen*, maar waar van de meesten hier te lande niet wel ryp worden, of maar een weinig aan de Zons-zyde, en niet door en door, gevolgelyk haare aangename geur niet verkrygen; daar zyn 'er zelfs die omtrent Parys haar behoorlyke rypte niet verkrygen, zo veel te minder hier te lande, ten ware aan 't *Espalier* en in goede *Jaars-Saisoenen*, dienende haar in 't bezondere de *Ooster-* en *Zuid-Ooster Expositie*; dewyl ze op de *Zuider-* en *Zuid-Wester Expositie*, zeer ligt verbranden, dikhuidig en taai, in plaats van ryp en geurig, worden. Daar is nogtans ook onderscheid in de Zoorten, aangaande de Stand-plaats, willende zommige liever op Stam, en niet gaarne aan 't *Espalier* aarten, andere op beyde wyze, dog ze willen aan het *Espalier* doorgaans niet wel dragen, welk veroorzaakt word, door 't snoeijen, dat men genoodzaakt is aan het *Espalier* meer te doen als aan Stam-bomen, om 't Fatzoen te bewaren, en verwildering der Takken te weren.

§ 3.

Om de goede Hoedanigheid van een *Pruim* te bepalen, zo moet ze zyn, niet vast van Vleesch, nog ook te week, maar dat smeltend, vol-sappig, niet taai, nog meelig is, en wyders een aangename, zuikeragtige, verhevene smaak heeft: Die zodanige *Pruimen* in zyn Tuin heeft, kan zeggen dat hy wat lekkers heeft, om op te disschen: Daar zyn vele die dergelyke *Pruimen* de rang boven de *Apricosen*, en zelfs *Persiken*, en niet zonder reden, geven. Het is aan de *Pruimen* eigen gelyk aan de *Persiken*, dat de grootste op dezelfde Boom doorgaans de smakelykste zyn.

§ 4.

De *Pruim-bomen* begeren een goede versche, vrugtbare, onbemeste, liever Zand- als Kleyagtige Grond, om dat de Vrugten in de eerste ryper en smakelyker worden. Ze gaan met hare Wortels niet diep in de Aarde, maar die lopen meest even onder de Boven-grond voort, en maken vele fyne Wortels. Mest moet men 'er niet by brengen, inzonderheid geen Paarde-mest, en nog minder versche, want de Bomen daar

door ligt van de groei en wel geheel aan 't quynen raken, of de Vrugten, voor dat ze ryp zyn, afvallen: Dog zo de Grond uit de natuur niet vrugtbaar genoeg is, en verbetering nodig heeft, (willende deze Bomen in 't bezondere een voedzame Grond hebben, om dat ze mild in 't bloeijen en vrugtdragend zyn, en in een fchrale aarde haar in korten tyd dood dragen), zo moet men heel oude byna tot aarde gewordene Koe-meft gebruiken; dog beter is goede Blad- of Hout-aarde, Straat-flyk, of goede loffe Bagger uit Gragten of Vyvers; ze willen tamelyk over een vogte Grond, daar ze beter in groeijen als in droge; dog al te vogt ftaande worden de Vrugten onfmakelyk.

§ 5.

De Zoorten van *Pruimen* worden hier te lande voortgezet door middel van *zuiging* of *oculcering* op Struik of Uitlopers van *Pruim-bomen*; willende *'t enten in de Klove* aan deze Bomen zo wel niet gelukken. Tot het *oculeeren* moet men heel jonge dunne Plantzoenen nemen, want oude niet ligt vatten willen, om dat ze te dikke Schors hebben: Ook moet men Uitlopers verkiezen van vroege Zoorten dewelke draagbaar zyn, en goed fleurig Hout-gewas maken: Zommige houden tot dien einde voor de befte, de Uitlopers van de *kleine Ros-pruim*, en *enkelde Boere witte.*

§ 6.

Men kan de *Pruimen* ook *zuigen* en *oculeeren* op Plantzoenen die tot dien einde uit de Stenen gewonnen zyn, welke Stenen in 't Voorjaar, na datze te meuken geftaan hebben, gezaait, en de jonge Plantzoenen 1 à 2 Jaaren oud zynde, ordentelyk in Ryen, 2½ voeten de Ryen, en 1 à 1½ voeten de Plantzoenen in de Ry van elkander, geplant worden, om daar vervolgens op te *oculeeren*; maar om te zuigen, moeten ze, als ze een bekwame dikte verkregen hebben, by de Bomen geplant worden, waar van men zuigen wil; dog deze Saajing gefchied weinig, dewyl de *Pruimen* doorgaans overvloedig Uitlopers maken, die men raffer en met minder moeite voortzetten kan; en men ook niet verzekert is, dat de op de eerftgemelde Plantzoenen *gezogene*, of *geoculeerde* Bomen goede waffelyke Bomen zullen worden; dewyl 'er uit de Stenen zeer verfchillige zoorten voortkomen, die dikwils met 't *Ent* geen genoegzame natuurlyke overeenkomft hebben: De zoorten die men beft tot de Saajing houd, zyn de *Boere witte*, *Rode Eyer-Pruim*, *vroege Damas:* Zommige willen verzekeren, dat de *Pruimen* op Plantzoenen van *Apricoos* geënt, die uit Stenen van de *Princeffe-* of *Kleine Apricoos* gewonnen zyn, vroeger ryp en fmakelyker worden en zeer wel tieren, ik heb zulks nog niet zelfs ondervonden, dog twyffele aan de waffelyhheid dier Bomen, om reden in myn *eerfte Deel* gemeld; maar ik zoude dienftig oordeelen, indien men de moeite wilde doen, om tot de *Enting* van yder zoort, Plantzoenen te queeken uit de Steenen van dezelfde Zoorten.

§ 7.

De Bomen uit Steenen voortgekomen, brengen ook zomtyds goede, fmakelyke en diergelyke Vrugten voort, als daar ze uit gezaait zyn, zonder verënt te worden; gelyk dan daar door alle de goede zoorten van *Pruimen* voortgekomen zyn, die bekent zyn, dog ze komen by ons meeft, gelyk alle ander Boom-Vrugten, uit 't Saad verflegtert voort, willende dit in warmer Lugtftreken wat beter gelukken, weshalven we ons aan 't enten moeten houden.

§ 8.

De *Pruimen* kunnen ook door Uitlopers, zonder te verënten, voortgeteelt worden, gevende dus gelyke zoort van Vrugt als de Moeder; te weten als de Moeder niet op een vreemd Plantzoen geënt is; dog men houd daar voor, dat ze verënt wordende, beter en fmakelyker Vrugten voortbrengen; en dewyl de goede Zoorten hier te lande doorgaans verënt worden, zo vind men ook geen Uitlopers der goede Zoorten.

§ 9.

Men moet geen gezoogde *Pruimen* planten van ouder dan

2 à 3

2 à 3 jarig Ent-gewas, dewyl de oudere bezwaarlyker aan de groei raken, en flegter voortgang maken.

§ 10.

De *Pruim-Bomen* willen niet veel gefnoeit wezen, inzonderheid Stam-bomen, dewyl ze daar door minder dragen; Men fnoeit derhalven alleen het flegte, ondeugende Hout weg, als mede de Takken die verwarringe veroorzaken en te overvloedig zyn, om de overige wat meer aandoening van de Lugt en Zon te doen genieten.

§ 11.

Deze Boom draagt doorgaans niet zeer vroeg, inzonderheid als hy fterk groeit, maar wat bejaard geworden zynde, betaalt hy zyn agterftallen rykelyk.

§ 12.

De *Pruimen* worden zo wel rauw, als op verfcheiderhande wyze geftooft zynde, genuttigt; dog rauw worden ze voor zeer ongezond gehouden, inzonderheid als ze wat veel gegeten worden, want dan kunnen ze Buik-krimpingen, Buik- en Rode-loop veroorzaken. Hoewel dit hooftzakelyk moet verftaan worden van de flegte, waterige, laf-zoete zoorten, als by voorb., de *Ros-pruimen*, *Spillingen*, *Enkelde Boere Witte*, en diergelyke; de goede zoorten die wat vaft van Vleefch en geurig zyn, zullen weinig hinderen, inzonderheid al ze na de Maaltyt en niet al te overvloedig gegeten worden: Onder alle zoorten word die voor de gezondfte gehouden, die men in Hoog-Duitfchland *Quets* noemt, en aldaar veel groeit en zeer aangenaam van fmaak is; dog die hier te lande niet wel ryp, en dus zo fmakelyk niet en word, ten zy met een heel goed Jaars-faizoen.

§ 13.

De *Pruimen* wazemen meeft, gelyk de Druiven, met een Dauw uit, dat haar, inzonderheid de blauwe, zeer bevallig op 't oog maakt; weshalven men ze zeer voorzigtig, en met droge Handen moet plukken en hanteeren, als ze in haar volmaakte cierlykheid op de Tafels zullen verfchynen.

§ 14.

In Duitfchland en Frankryk worden de *Pruimen* veel gedroogt, 't zy in een Bakkers- of in een expres daar toe gemaakte Droog-oven, om daarna, geftooft zynde, als een aangename Spyze te nuttigen; en dus worden ze niet ongezond geagt, zelfs niet voor zieke Menfchen: Ze maken de Buik zagtjes los, en worden tot dien einde veeltyds in een Pruimzopje bereid, waar in men, indien 't nodig is, nog een weinig *Senes-bladen* (omtrent ¼ of ½ Lood), met wat *Cremor Tartari* (¼ Lood), in een linnen doekje gedaan zynde, kan doen weeken, of een weinig zagtjes laten met opkoken, daar by voegende, zo men wil, wat Zuiker: Of men kan 'er wat *Manna* (een paar lood) in het warme Sop fmelten, 't welk een deftig *laxeerend* Sopje worden zal voor Hypocondriake, Scorbutige, en andere met verftoptheit gepynigde Menfchen.

Tot het drogen worden goede, fmakelyke, vleefchige zoorten gekozen, wordende in Duitfchland de voorgemelde *Quets* daar toe veel gebruikt, die een byzonder geurig *Geftoofs* maken; en in Frankryk worden de *Blauwe Damas*, *Brignoles*, *Perdrigons*, *Diapreés*, en *St. Catharine* daar toe veel geagt.

§ 15.

De *Pruimen* worden ook veel *geconfyt*, zo wel nat als droog. Om dezelve nat te *confyten*; zo neemt *Pruimen* die vleefchig en geurig, en maar even of nauwelyks ryp zyn, prikt ze op een plaats 10 à 12, 't welk gedaan word, op dat de Zuiker beter zoude daar in dringen, legt ze dan een korte tyt in koud Water, daar na doet ze in een Steenen Pan met ander Water, en laat ze op een Vuur een weinig koken tot dat ze beginnen te dryven; doet ze dan in het Water koud worden, en fpoelt ze daarna in ander Water wat af, vervolgens op een Teems gedaan zynde, laat 'er 't water aflekken: Doet ze dan in een dunne *geclarificeerde Syroop* van Zuiker (*Peer-boom* § 12.), tot dien einde van te voren gereed gemaakt zynde, en laat ze daar in langzaam koken tot dat de Syroop een bequame dikte heeft; doet de Pruimen

dan, wat koud geworden zynde, in *Confituur-Potten*, giet 'er de Syroop over heen en bewaart ze, de Potten wel toegemaakt wordende.

Andere Koken de Pruimen aanſtonds in de Syroop tot dat die een behoorlyke dikte heeft. Tot drie Pond Pruimen zal men omtrent 1½ à 2 Pond Zuiker nodig hebben; daar zyn 'er die de *Pruimen* ſchillen; andere doen 'er ook wat Kaneel en Nagels, gepoeyert zynde, op 't laatſte van 't koken by, al 't welk afhangt van de wil van den *Confiturier*.

§ 16.

Men kan ze ook in Honig *Confyten*, welk geſchied op de vorige wyze, alleen dat men in de plaats van Zuiker-Syroop, welgezuiverde en geſchuimde Honig neemt, gelyk by de Peeren (§ 13.) gezegt is.

§ 17.

De zoorten welke in Frankryk 't beſt tot 't *confyten* geagt worden zyn de *Perdrigon*; *Diapreé*; *Damas rouge*; *Apricotè*; *Mirabelle*; *St. Catharine*; *Brignole*; *Isle vert*. Hier te lande gebruikt men hooftzakelyk de *Apricoos-Pruim*; de twee *Groene Mirabellen* (kleine en grote); de *Isle vert.*; en de *St. Catharine-Pruim*; zynde inzonderheid de groene *Pruimen*, wegens de Koléur, zo wel in Frankryk als by ons, tot het *confyten* in agting.

§ 18.

Om droge *geconfyte* Pruimen te maken, heeft men niet anders te doen, als de op voorgaande wyze in Zuiker *geconfyte Pruimen* uit de Syroop te nemen, op een Teems te laten afdruppen, vervolgens op een Plank of op vertinde Blikken te leggen en op een warme Plaats te drogen, dezelve altemets omkerende, en op 't laatſt van 't drogen met Zuiker beſtrooijende. Dog de Syroop moet, om deze en alle droge *Confituuren* te maken, niet al te dik gekookt zyn, om dat ze anders niet wel droogen willen, en vetagtig blyven; gelyk we by de Peeren ook reeds aangemerkt hebben.

De beſte droge *geconfyte Pruimen* worden uit Frankryk, te weten, uit *Provence* en *Languedoc*, en uit *Italien* gebragt om reden te voren (§ 2.) gemeld. Om dezelfde reden ontvangt men uit die Plaatzen ook *gedroogde Pruimen*, die byna zo ſmakelyk zyn als of ze *geconfyt* waren.

§ 19.

Men legt de groene *Pruimen*, inzonderheid de *kleine Mirabelle*, en de *Isle vert*, ook wel in Edik om dezelve als *Olyven* of *Agurkjes* by Gebraads te eeten, zynde aldus heel ſmakelyk en gezond: tot dien einde plukt men de Pruimen als ze beginnen te rypen, dog nog niet of weinig week zyn, men legt ze in een *Confituur-Vleſch*, die een wyde opening heeft, en doet 'er by lagen tuſſchen wat *Nagels*, *Foelie*, *Peper-korls*, *Zout* en *Rosmaryn-* of *Lauriers-bladen*, vervolgens giet men 'er beſte *Wyn-Edik* overheen tot dat ze bedekt zyn, en men legt 'er ſchone ſtukken van Ley-ſteen boven op de *Pruimen*, op dat ze altyd onder de Edik bedompelt blyven, want dit moet ze goed houden, anders als 'er de lugt by komt ſchimmelen en bederven ze: Ten laatſten bind men de Vleſch met een Blaas toe en bewaart ze tot het gebruik, op een droge lugtige plaats.

§ 20.

Om de *Pruimen* verſch te bewaren, en in de Winter te hebben, doet men ze onder het water; of men giet 'er heete Wyn over, op dezelfde wyze als by de Kerſen hier voren (§ 24 en 25.) gezegt is.

§ 21.

De Landlieden in Duitſchland, Hongaryen, Bohemen en elders daar veel *Pruimen* groeijen, maken daar een *Moes* van, inzonderheid van de *Quetſen* en *ronde Damas*, dat ze 's Winters op Brood eeten gelyk Boter: Om dat te maken, koken ze de rype *Quetſen* in een Ketel, een weinig water 'er by doende, tot dat ze week zyn, dan drukken ze 't Vleeſch door een Seef, om 'er de Stenen en Vellen af te ſcheiden; vervolgens koken ze het Vleeſch op 't nieuw tot de *conſiſtentie* van een dik Moes, 't zelve met een houten ſpadel geduirig roerende, op dat 't niet aanbrande; en gaar zynde, word

't in

't in potten gedaan en op een droge plaats bewaart; kan dus een geheel Jaar nog goed blyven.

§ 22.

Men kan 'er ook een diergelyk Moes of Vleesch van maken met Zuiker, op die wyze als van 't *Kerse-Moes* (§ 16.) gezegt is, om in Taarten en anders te gebruiken.

§ 23.

Uit de ryns- of amperagtige *Pruimen* word 'er in de Wyn-landen ook wel een *Pruim-wyn* gemaakt, op dezelfde wyze als van de *Morellen* (§ 23.), dewelke in de Zomer ook heel verkoelende is.

§ 24.

Ten laatsten zo kan men de *Pruimen* ook vervroegen op die wyze als te voren van de Kersen (§ 32. &c.) gezegt is, willende dezelve gemakkelyker zetten, en reujen niet zo ligtelyk af, waar toe inzonderheid dient de *Quets*, welke ik in de Maand *April* en *May*, op gemelde wyze gebroeit zynde, zeer ryp, fraai, en smakelyk gezien heb.

§ 25.

Het Hout van deze Boom is bruin-ros, en word veel geagt van de Draaijers, en andere om daar van allerley mooi Huisraad te maken.

§ 26.

De *Cultuur*, 't *Gebruik*, &c. der *Pruimen* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de Lyst en Beschryving der voornaamste zoorten van *Pruimen*, waar by tot voldoening der Liefhebbers de beste Fransche zoorten voegen zal, schoon veele daar van, gelyk voorheen gemeld is, by ons niet of bezwaarlyk volkomen ryp worden: In de Beschryving zal men vervolgens de Gedaante, Koleur en andere hoedanigheden der Zoorten, &c., vermeld vinden.

SYNONYMISCHE LYST der beste PRUIMEN, zo in- als uitlandsche.

A.

Abricoos-Pruim.
Abricoos-Pruim (Rode).
Abricoos-Pruim (Bonte).
Abricoos-Pruim (Witte).
Abricoos-Pruim (Franse). Abricoté. Prune d'Abrico Virginale. Maagde Pruim.
d'Altesse (Prune), zie Quets.
Amandel-Pruim, zie Rognon de Coq.
Amelie-Pruim (Vroege blauwe).
Amelie-Pruim (Witte).
Avant-Pruim, zie Cerisette.

B.

Bedelaars-pruim, zie Mirabelle.
Boere witte Pruim (Dubbelde).
Boere witte (Enkelde.)
Boere blauwe Pruim.
Bonum Magnum, zie Eyer-Pruim.
Brignole. Prunelle. Pruimjools-Pruim.

C.

Catalogné, zie Perdrigon hatyf.
St. Catrine-pruim, zie St. Kateryne.
Cerisette. Kers-Pruim. Rode Avant-Pruim. Ecarlate.
Cerisette blanche. Witte Kers-Pruim. Witte Avant-Pruim. Witte vroege Pruim. Jean hative.

D.

Damas rouge. Rode Damas- of Damascener-Pruim.
Damas violet. Violette Damas-Pruim. Maugeron.
Damas noir hatyf, ou precoce. Vroege blauwe Damas
Damas blanc. Witte Damas.
Damas (Gros) violet de Tours. Grote blauwe Damas.
Damas noir (Petit) kleine blauwe Damas.
Damas (Dubbelde), zie Perdrigon.
Damas long, zie Quets.
Damas vert, zie Mirabelle.
Dauphine, zie Mirabelle.
Diapreé rouge. Roche-courbon.
Diapreé violette.
Dojenné. Donjumer-Pruim.
Drap d'Or. Gouden lakense Pruim.

E.

E*Carlate*, zie Cerifette.
Engelfe Blauwe, zie Prune d'Orleans.
Eyer-Pruim (Rode of Violette.) Rode Bonum magnum. Rode Mogol. Imperiale rouge.
Eyer Pruim (Bonte).
Eyer-Pruim (Witte). Witte Bonum magnum. Witte Mogol. Imperiale blanche.
Eyer-Pruim (Groote geele), zie Heeren-Pruim.

F.

F*Ranfe rode Pruim*, zie Rojale.

G.

G*Oudenlakenfe*, zie Drap d'Or.
Groene Pruim, zie Mirabelle.

H.

H*Anekloten*, zie Rognon de Coq.
Heeren-Pruim. Prune de Monfieur. Grote geele Eyer-Pruim. *Is los op de fteen.*

J. I.

J*Ean hative*, zie Cerifette.
Imperiale, zie Eyer-Pruim.
Ile vert. Verdace. Olyf-Pruim.
Imperatrice. Keyzerin.

K.

St. KAteryne-Pruim. St. Caterine (Prune).
Kers Pruim, zie Cerifette.
Koningin Claudia, zie Reine Claude.
Konings Pruim, zie Rojale.
Kroos-Pruim, *van verfcheide Zoorten, als blauwe, geele, rode*, &c., *en van verfchillige grootte.*

M.

M*Aagde-Pruim*, zie Abricoos-Pruim.
Malotte, zie Ros-Pruim.
Maugeron, zie Damas.
Mirabelle (Groene dubbelde). Damas vert. Groene Damas-Pruim. Dauphine.
Mirabelle (Groene enkelde). Petit Damas vert. Damas vert hatyf. Bedelaars Pruim.
Mirabelle blanche, ou jeaune. Mirabelle perlée. Witte Mirabelle.
Mirabelle noir. Mirabolane. Blauwe Mirabelle of Mirabolane.
Mogol-Pruim, zie Eyer-Pruim.
Monfieur (Prune de), zie Heere Pruim.
Morin hatyf, ou precoce.

O.

O*Lyf-Pruim*, zie Ile vert.
Ongarifche Quets, zie Quets.
Orange (Prune d'). Oranje Pruim.

P.

P*Aarde-Pruim*, zie Ros-Pruim.
Paffe velours, zie Perdrigon.
Perdrigon violet.
Perdrigon blanc.
Perdrigon hatyf ou precoce. Vroege Perdrigon. Paffe-velours. Prune de Catalogne. Dubbelde Damas.
Perdrigon d'Italie, zie Rojale.
Prune d'Abricot, zie Abricoté.
Pruimjools-pruim, zie Brignole.
Pruim met dubbelde Bloemen, *Ondraagbaar.*
Pruim met bonte Bladen.
Prune d'Orleans. Engelfe blauwe.
Prunelle, zie Brignole.

Q.

QUets (Lange). Hoogduitfche Quets. Ongarifche Quets. Prune d'Alteffe? Damas long. Lange Damas of of Damafcener Pruim.
Quets (Grote Ongarifche). Dubbelde Ongerfche Quets.
Quets (Ronde). Spaanfche Quets.

R.

REine Claude. Koninginne Claudia,
Roche-courbon, zie Diapreé.
Rognon de Coq. Amandel-Pruim. Hane-Kloten.
Rojale. Konings Pruim. Perdrigon d'Italie. Franfche Rode.
Ros- of Paarde-Pruim (Dubbelde). Malotte. Grote Malotte.
Ros- of Paarde-Pruim (Enkelde). Kleine Malotte.
Ros- of Paarde-Pruim (Grote geele).

S.

SLee-Pruim. Wilde Pruim.
Spilling (Geele enkelde). Was-Pruim.
Spilling (Geele dubbelde). Grote Was-Pruim.
Spilling (Blauwe).

V. *Verdace*,

V.

V*Erdace*, zie IIe Vert.
Violette. Violet-Pruim. Grote Violette.
Virginale, zie Abricoos Pruim.
Vroege witte, zie Cerifette.

W.

W*Ilde Pruim*, zie Slee-Pruim.
Was-Pruim, zie Spilling.

BESCHRYVING van de meeste der gemelde PRUIMEN.

AMELIE-PRUIM (BLAUWE), Is een matig grote Pruim; van Gedaante rondagtig, en van Koleur blauwagtig-violet en word vroeg ryp; haar Vleesch is zagt, zappig en van een tamelyk geurige Smaak.

De Boom maakt goed gewas en draagt wel.

AMELIE-PRUIM (WITTE). Is ook een matig grote, rondagtige Pruim; haar Koleur is geelagtig-wit, en ze komt ook vroeg aan, dog niet zo vroeg als de voorgaande, en de Boom draagt wel. Het is zeer waarschynlyk dat deze gemelde twee zoorten op andere plaatzen in de Nederlanden nog andere Benamingen voeren, die ik nog niet heb kunnen ontdekken.

APRICOOS-PRUIM (GEMEENE). Is een vry grote Pruim, van grote als de *dubbelde Boere Witte*, haar gedaante is eenigzints langer als rond; haar Koleur is geelagtig, en veeltyts met violetagtige Vlekken min of meer gevlekt en gestipt; haar Vleesch is zagt, zappig, en van een aangename geurige Smaak.

De Boom draagt heel sterk, maar laat zyn Vrugten met het ryp worden ligtelyk vallen, inzonderheid in slegte, vogte Jaren.

De *roode zoort* is daar van niet onderscheiden, dan dat ze wat bleeker valt. De *bonte zoort* is meer violet gevlekt op een geelagtig witte grond; en het onderscheid der witte bestaat daar in, dat ze niet of zeer weinig gevlekt, en alleen geelagtig-wit is. Welke veranderingen buiten twyffel voortgekomen zyn, door 't Ent-Plantzoen. Ook kan de Grond en Stand-plaats veel doen, dat de Vrugten van een zelfde Zoort meer of min gekoleurt zyn.

APRICOTÉ, of *Fransche Apricoos-pruim*, is een vry grote Pruim, van gedaante iets langer als rond; van Koleur geelagtig, en met roode Stippen wat min of meer gestipt en gevlekt, inzonderheid aan de Zons-zyde, zo dat ze zeer wel na een kleine *Princesse-Apricoos* gelykt, waar van ze ook de Naam voert; haar Vleesch is zagt, zappig, los aan de Steen, en van een heel geurige verhevene Smaak.

De Boom draagt sterk, en slaagt zo wel op Stam als aan 't Espalier, dog voornamelyk aan deze laatste 't best.

Men moet deze Fransche Zoort niet verwarren met de voorgemelde *Apricoos-Pruim*, als zynde iets vaster van Vleesch, en, wel ryp zynde, van een geuriger, na die der Apricosen hellende, Smaak.

BOERE WITTE (DUBBELDE), is een vry grote Pruim, rond van Gedaante, met een merkelyk diepe Naad; haar Koleur is geelagtig, eenigzints na den groenen hellende; haar Vleesch is zagt, volzappig, vast aan de Steen, en van een heel aangenaame Smaak, inzonderheid aan 't Espalier gegroeit zynde. Ziet *Figuur* 5.

De enkelde *Boere Witte* verschilt niet van de dubbelde, dan dat ze wat kleinder en geeler van Koleur valt, zynde veeltyts ook iets met rood gespikkelt: Deze word smakelyker bevonden op Stam gegroeit, als aan 't Espalier; en overtreft, wel ryp zynde, naar 't oordeel der Liefhebbers en Kenners, de dubbelde in de Smaak; zelfs veele houden ze voor de smakelykste van alle onze Inlandsche Pruimen, en ze word in deze Nederlanden veel gecultiveert, invoegen dat men 'er zeer veel daar van op de Merkten ziet,

De Bomen van beide *Zoorten* zyn zeer draagbaar, inzonderheid de *Enkelde*.

BOERE BLAUWE, is een Pruim by na van Gedaante en Grootte als de *Enkelde Boere Witte*, maar haar Naad is wat dieper; haar Koleur is blauw-violetagtig: Dog haar Smaak is zo geurig niet als de gemelde *Witte*; zynde ook wateriger, en mitsdien zo gezond niet, weshalven men dezelve ook minder ziet cultiveeren en ter Merkten komen.

De Bomen maken anderzints goed Gewas en zyn zeer draagbaar.

BRIGNOLE JEAUNE of *Geele*. Is van Gedaante iets langer als rond, tamelyk groot; van Koleur geel, hellende naar 't rood; haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen die heel klein is, en een zeer geurige, iets amperagtige, dog aangename Smaak heeft, als ze wel ryp is; welke rypheid ze egter by ons bezwaarlyk verkrygt fchoon ze aan een goed Efpalier geplant ftaat. Deze Zoort groeit veel omtrent de Stad *Brignole* in *Provence*, waar van ze de Naam voert, alwaar ze wegens het warme *Climaat* zeer geurig en lekker worden; en van waar dezelve, gefchilt, de Stenen 'er uit genomen, en vervolgens in houte Dozen, op de wyze der Vygen, gelegt zynde, veel in andere Landen tot gebruik in de Medicynen, als anders, gezonden worden.

BRIGNOLE VIOLET. Is rond, byna vierkant, dat is, by de Steel en tegen over eenigzints platagtig; haar Koleur is violet, trekkende naar 't zwart; haar Vleefch is vry geel, iets vaft en zomtyds wat droog, van een geurige zoete fmaak die met wat amperheid of fcherpigheid gepaart is; maar dewyl ze laat rypt, zo verkrygt ze haar volkomene fmaak by ons zeer zelden, blyvende dus doorgaans hard en zuur van fmaak, fchoon ze aan een goed *Efpalier* ftaat. Ze word in Frankryk veel geagt tot *Confituuren* en om te drogen.

CERISETTE. Is van matige groote, van gedaante rond, en naar onderen iets dunner of puntig; haar Koleur is helder rood, de Steel dun en heel lang, zo dat men dezelve van ver voor een *Kers* zoude aanzien; waar van ze ook de Naam gekregen heeft; haar Vleefch is zagt, zappig genoeg, witagtig van Koleur, los aan de Steen, en van een tamelyk geurige fmaak, zynde een van de eerfte Pruimen die 'er ryp worden, maar men ziet ze hier te lande weinig; ik heb ze beneffens andere goede Zoorten onder die Benaminge uit *Braband* gekregen: Men moet ze niet verwarren met de *kleine of enkelde Ros-Pruim*, die niet zo ligt-rood is, en een korter Steel heeft.

De Boom heeft kleine Bladen en Bloemen, bloeit heel fterk, maar om dat de Bloeifels zeer teer zyn, en hy heel vroeg bloeit, zo gebeurt 't veeltyds dat hy weinig Vrugten by ons voortbrengt.

CERISETTE BLANCHE. Gelykt in allen na de voorgaande, behalven dat ze geelagtig-wit van Koleur is; komende ook vroeg aan; en men moet ze niet verwarren met onze *Enkelde Boere Witte*.

DAMAS ROUGE. Is matig groot, van gedaante rond, vierkant; van Koleur rood, hellende naar 't violet; haar Vleefch is wat vaft, zappig genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zuikeragtige, geurige, aangename fmaak; maar worden by ons zelden behoorlyk ryp.

De *Witte Damas* en *Violette Damas* komen in gedaante, grootte en hoedanigheid genoegzaam met de *roode* over een, behalven dat de *witte* geelagtig-wit, en de *violette* fchoon violet van Koleur is; zynde deze laatfte egter ook een weinig langer als rond.

DAMAS NOIR HATYF. Is een matig grote Pruim, van gedaante rond, van Koleur blauw, byna zwart, komende vroeg aan, omtrent met de eerfte Pruimen; haar Vleefch is geel en iets roodagtig aan de buiten-kant en omtrent de Steen; voorts los aan de Steen, maar valt zomtyds wat hard en droog, of

of meelig, en laf van fmaak, zo dat ze van geen grote waarde is; maar de Uitlopers van deze Zoort worden in Frankryk voor de befte gehouden, om 'er andere *Pruimen* en *Perfiken* op te enten.

Daar is nog een late Zoort van zwarte *Damas-Pruimen*, maar die word zelfs omtrent *Parys* niet wel ryp; zynde derhalven geheel ondienftig om 'er by ons van te planten.

DAMAS GROS DE TOURS. Is vry groot, van gedaante iets langer als rond, van Koleur blauw of violet, trekkende naar 't zwart; haar Vleefch is zagt, zappig genoeg, geel van Koleur, en los aan de Steen, van een aangename geurige fmaak, en dewyl ze vroeg rypt, zo kan ze by ons in goede jaren hare rypheid verkrygen, zo wel op Stam als aan 't Efpalier.

DIAPREÉ ROUGE. Is langwerpig van gedaante, en tamelyk groot; van Koleur violet trekkende fterk naar 't rood, haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, heel vaft aan de Steen; van een zuikeragtige zeer aangename fmaak, als ze wel ryp is.

De *Violette Diapreé* is van dezelfde gedaante, groote en hoedanigheid, behalven dat ze fchoon violet, fraai gebloeft en los aan de Steen is. Ze zyn in Frankryk van de geagtfte zo wel rauw als gedroogt, en om te *confyten*, en ze flagen daar zo wel op Stam als aan 't Efpalier; maar by ons moet men ze alleen aan 't Efpalier ftellen, dog des niettegenftaande worden ze zelden wel ryp, inzonderheid als de Expofitie vlak op 't Zuiden is, om Redenen voorheenen in een ander Werk van ons gemeld.

DOJENÉ. Deze Pruim gelykt van Grote en Koleur zeer veel naar de *dubbelde Boere Witte*, zo dat men ze in de eerfte opflag daar voor nemen zoude, dog nader onderzogt zynde, zo is ze eenigzints langer als rond en meer naar den Groenen hellende, ook iets groter; haar Vleefch is ook wateragtiger en vafter aan de Steen, en, naar myn gedagten, zo nuttig en gezond niet als de gemelde *D. B. Witte*.

Voorts zo is de Boom zeer draagbaar, dog men ziet de Vrugten niet zo overvloedig op de Merkt.

DRAP D'OR. Is een zoort van *Damas*; van matige grote; van Gedaante rond, vierkant; van Koleur geel en met rood geftippelt en gevlekt; haar Vleefch is zagt genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zeer aangename zuikeragtige Smaak: Ze moet by ons meeft aan 't Efpalier geplaatft worden, maar is dan niet zeer draagbaar; ten ware men haar ruimte geeft om te groeijen.

ENGELSE BIAUWE. Is een tamelyk grote Pruim, van Gedaante rond; van Koleur roodagtig-blauw; haar Vleefch is zagt, iets geelagtig, en vaft aan de Steen, zappig, en van een geurige Smaak: Dezelve komt vroeg aan, en de Boom draagt fterk, weshalven waardig is geplant te worden; dog is by ons nog niet zeer bekent of gemeen.

EYER-PRUIM (RODE EN VIOLETTE of PAARSE). Dat een en dezelfde Pruim is, behalven de Koleur die aan de eene kant wel wat ligt-roder, aan de andere wat paars- of violetagtig is; dat zeer waarfchynlyk alleen door 't Ent-plantzoen ontftaan is. Het is een van de grootfte Zoort van Pruimen; van Gedaante wat langwerpig-, of ey-rond, waar van ze de Naam voert; haar Vleefch is zagt, vol-zappig, en van een aangename geurige Smaak, als ze in een goede Grond gegroeit en daar door wel ryp geworden is.

De Boom is zeer draagbaar, zo wel op Hoog-ftam als aan 't *Efpalier*, waar aan de Vrugten niet geringer worden.

De *bonte Eyer-Pruim* verfchilt nergens in van 't gemelde, als dat ze min of meer rood, of paarsagtig gevlekt is.

EYER-PRUIM (WITTE-). Is van Groote en Gedaante als de vorige Rode, en zomtyts nog wel wat groter; haar Koleur is geelagtig wit; haar Vleefch is vaft, en zomtyts wat droog, ook doorgaans iets amper of fcherpagtig van

 Smaak,

Smaak, derhalven niet zo goed als de voorgaande; dog aan 't *Efpalier* worden ze beter als op Stam. De Boom draagt zeer wel.

HEERÉ-PRUIM. Deze gelykt veel na een Witte Eyer-Pruim, maar valt nog groter en geeler, en haar Vleefch is los aan de Steen, zynde tamelyk geurig van Smaak, als ze wel ryp is; en de Boom draagt tamelyk wel.

ISLE VERT. Is een niet zeer grote *Pruim*, van Gedaante heel lang en dun, op die wyze als *Olyven*, zelfs nog langer, waarom ze ook *Olyf-Pruim* genoemt word; haar Koleur is heel groen; ze is rauw niet veel waardig, maar ze word wegens haar Koleur geagt tot *Confituren*, of om in Edik te zetten, als *Olyven* of *Concommers*.

De Boom draagt heel fterk, dog deze Zoort word by ons niet veel gevonden, ten zy men ze uit Frankryk ontbied.

ST. KATHERINE-PRUIM. Is tamelyk groot, van Gedaante iets langwerpig; van Koleur geelagtig-wit; haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen, en, wel ryp zynde, van een aangename zuikeragtige fyne Smaak; flaagt zo wel op Stam als aan 't *Efpalier*; dog aan deze word ze veel beter: Men moet ze, om regt geurig te zyn, aan de Boom laten tot dat ze begint te rimpelen omtrent de Steel. Ze word veel geagt om te drogen en te *confyten*.

De Boom maakt goed Gewas en draagt heel fterk.

KROOS-PRUIMEN. Zyn Inlandfche Pruimen van verfcheide Zoorten, als, wit of geelagtig, dog meeft blauw, of violet-roodagtig, &c., ook groter en kleiner, en rondagtig van Gedaante, maar alle van een geringe, laffe, wateragtige Smaak, die hier te Lande uit 't Zaad of de Steenen gewonnen, en derhalven, om 't kouder Climaat, zo goed niet kunnen zyn als in Italien of Spanjen, &c., maar zyn zeer dienftig om 'er op te *enten*.

MIRABELLE (GROENE DUBBELDE-). Is een vry grote Pruim, na genoeg als de dubbelde Boere witte; van Gedaante iets langer als rond; haar Koleur is groenagtig, na den geelen hellende; haar Vleefch is zagt, zappig, vaft aan de Steen, en van een heel geurige aangename Smaak, als ze met een goed Saifoen, of aan een goed Efpalier wel ryp geworden is, en is derhalven by de Liefhebbers zeer geagt.

De Boom maakt goed Gewas en draagt tamelyk fterk.

MIRABELLE (GROENE ENKELDE). Is heel klein en rond, by na als een knikker, veel groener als de *dubbelde*, word ook wat vroeger ryp, maar is niet zo fmakelyk; de Boom draagt boven maten, en zulks doorgaans jaarlyks even fterk. Beide deze *Mirabellen* worden veel geagt voor *Confituuren*, om de groene Koleur.

MIRABELLE (WITTE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante wat langer als rond, van Koleur geelagtig-wit, en doorgaans geftipt met rood; haar Vleefch is zagt genoeg, los aan de Steen, die klein is, van een zeer aangename zuikeragtige fmaak. De Boom draagt ongemeen fterk, zo wel aan 't Efpalier als op Stam; dog om ze by ons wel ryp en geurig te hebben, moet men ze aan 't *Efpalier* ftellen. Deze *Pruim* word de befte geagt voor *Confituuren*.

MORIN HATYF. Is een ronde, roode, tamelyk groote Pruim, die vroeg aankomt, volgende voorts op de *Cerifette*, en ook daar met veel overeenkomende, behalven dat haar Steel zo lang niet is, en de Bladen zo klein niet zyn; is goed van Smaak, en niet onwaardig om hier te Lande geplant te worden, zo wel als omtrent *Parys*; te meer om dat de Vrugt heel fmakelyk word; vroeg aankomt, en de Boom vrugtbaar is.

ORANJE PRUIM. Is een tamelyk grote Pruim, omtrent als de *Dubbelde Boere Witte*, haar gedaante is een weinig langer als rond, haar Koleur is roodagtig geftippelt op een geel

geel-roodagtige grond, zo dat ze 'er op eenig afstand helder roodagtig uitziet; haar Vleesch is zagt, volzappig, los aan de Steen, en van een goede aangename Smaak.

De Boom maakt goed Gewas, draagt heel sterk, en is derhalven waardig om geplant te worden.

PERDRIGON VIOLET. Is van tamelyke groote; haar Gedaante is wat langer als rond; haar Koleur is violet, hellende na een schoon rood; haar Vleesch is zagt genoeg, vast aan de Steen, smeltende, en van een zeer fyne verhevene geur, als ze wel ryp is, dat ze by ons zelden word, schoon ze aan een wel *geëxponeert Espalier* staat; hoewel in een goed Jaar en goede grond, nog al heel smakelyk word. Ze is heel teder van Bloem, waarom ze met koude Voorjaars zeer ligt misbloeit: Ze word in Frankryk veel geagt tot *Confituren*.

De *witte Perdrigon* verschilt nergens in van de *Violette*, dan alleen in de Koleur, die geelagtig wit is, en heeft het Vleesch los aan de Steen; ze moet ook aan een goed *Espalier* geplaatst worden.

PERDRIGON HATYF. Is een vry grote Pruim, van Gedaante rond, vierkant; van Koleur schoon violet; haar Vleesch is wat hard, en dikwils meelagtig, vast aan de Steen die groot en dik is; dus niet zeer verheven van Smaak.

De Boom maakt groot en dik Hout, en grote breede Bladen, en is ongemeen draagbaar, weshalven nog wel geplant word, te meer om dat de Vrugten vroeg rypen, en dus by ons ryp en volkomen kunnen worden.

PRUIM MET DUBBELDE BLOEM. Deze word alleen geplant van de Liefhebbers om haar Bloemen, die fraai dubbeld zyn; maar men heeft 'er geen Vrugten van te verwagten, gelyk van de meeste Gewassen met dubbelde Bloemen.

QUETS. Is een langwerpige tamelyke grote Pruim, met een Naad; van Koleur schoon blauw-violet, hellende iets naar 't rood, en met een blauw Waas gedekt, dat haar zeer oogzienlyk en bevallig maakt; haar Vleesch is zagt genoeg, zappig, op zommige Bomen los op andere vast aan de Steen, die lang en plat is, vry geel van Koleur, en van een zeer aangename, verhevene, zuikeragtige Smaak als ze wel ryp is, dog ze krygt hier te lande die verhevendheid niet, als in Duitschland, daar ze zeer *exellent* gevonden worden, inzonderheid in *Hessen*, *Thuringen*, *Saxen*, *Silesien*, *Moravien*, *Bobeemen*, *Hongaryen*, en elders meer.

De Boom draagt, wat bejaart geworden zynde, heel sterk, en word in voorgemelde plaatzen alleen door Uitlopers voortgequeekt.

Hoedanig deze Pruim eigentlyk van de Franschen genoemt word, heb nog niet ter dege kunnen ontdekken, daar het nogtans zeer waarschynlyk is, dat ze ook in Frankryk bekent zal zyn; want in meest alle Lysten, zo wel Fransche als andere, vind men de Namen in verwarring op genoemt zonder daaruit iets zekers te kunnen besluiten.

QUETS (ONGERSE-). Word veel groter als de voorgaande en by na zo groot als een kleine *Eyer-Pruim*; haar Gedaante is langwerpig-rond, dog na proportie iets korter als de voorgaande *Quets*; haar Koleur is roodagtig, trekkende naar 't *Violet*; haar Vleesch is zagt, maar dikwils meelig en niet zeer smakelyk, inzonderheid in vogte, koude gronden, dog in goede droge gronden, en aan 't Espalier, word ze beter en heel smakelyk.

De Boom draagt ook zeer wel.

QUETS (RONDE). Is van Gedaante iets langer als rond, maar niet zo lang als de *ordinaris Quets*, voor beschreven, ook niet zo schoon Violet, maar meer hellende naar 't rood, zynde anders van dezelfde dikte; haar Vleesch is tamelyk zagt, geelagtig-wit van Koleur, van een heel geurige Smaak als ze wel ryp is, dog niet zo smakelyk als de *ordinaris Quets*; word ook by ons niet behoorlyk ryp.

REINE CLAUDE. Is een tamelyk grote Pruim, van Gedaante rond, vierkant; van Koleur wit, iets na den geelen hellende, en met een Waas gedekt; haar Vleefch is vaft dog niet hard, en zappig genoeg, heel los aan de Steen, van een zeer aangename zuikeragtige Smaak, als ze wel ryp is; ze flaagt zo wel op Stam als aan 't *Efpalier*, maar dient by ons meeft op deze laatfte plaats gefteld te worden, om dat ze op Stam niet behoorlyk ryp word, dan in heel goede Jaren en in goede Gronden; zynde dus egter waardig om geplant te worden.

De Boom maakt goed Gewas, en draagt zeer wel.

ROIALE; is een grote, fchone Pruim, van Gedaante rond, met een lange Steel; haar Koleur is helder-rood, en mooi gebloeft of met een fraaije Wafem gedekt; haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, van een zeer aangename verhevene Smaak; ze flaagt zo wel op Stam als aan het *Efpalier*, dog deze laatfte plaats voegt haar by ons doorgaans 't beft.

De Boom maakt goed Gewas, en draagt wel.

ROS-PRUIM (DUBBELDE). Is een heel grote Pruim, van Gedaante rond; van Koleur bleekagtig rood en paars gevlekt en geftipt; haar Vleefch is heel zagt, en vol van een waterig zap; van een laf-zoete, niet verhevene Smaak.

De *enkelde Ros-Pruim* is matig groot omtrent als de *dubbelde Boere witte*, of als de *Oranje-Pruim*; van Gedaante, Koleur, Hoedanigheid ende Smaak, genoegzaam als de voorgaande: Ze groeijen veel in Duitfchland, Braband en elders, dragen beide, inzonderheid de enkelde, zeer fterk, maar worden voor de ongezondfte van alle Pruimen gehouden, en van de *Medecyne-Doctoren* wel ernftig verboden om veel te eeten; gelyk men dan dikwils bevonden heeft, dat de Menfchen van het veele eeten dezer Pruimen, de rode Loop gekregen hebben. Ondertuffchen zo worden de Uitlopers van de *enkelde Ros-Pruim* zeer dienftig bevonden om daar op andere Zoorten te enten.

NB. Dit is niet de *Cerifette*, gelyk men in *Tournefort* vind.

SLEE-PRUIM, *of Wilde Pruim*, (*Prunus Silveftris* C. B. P. Dodon. *Prunus fpinofa, foliis lanceolatis.* Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.,) moet hier ook met eenige woorden gedagt worden; dewyl het een Mede-zoort, zo niet de Moeder of eerfte Oorfprong van alle bekende tamme Pruimen is, die uit haar Saad door de oeffening met de tyd verbetert voortgekomen zyn; ze waffen in *Duitfchland* en elders veel in het wild; ze zyn klein, rond en zwart-blauw, van een zuuragtige adftringerende Smaak; maar door de Cultuur, in een goede Grond ftaande, en door 't enten, worden ze fmakelyker en niet onaangenaam om te eeten, ook veel groter; en worden dan *Haver-Sleen*, ook *Italiaanfe Sleen* genoemt, (Latynfch, *Prunus filveftris præcox.* C. B. Pin.;) om dat ze in de tyd dat de Haver ingeoogft word, ryp worden, daar in tegen de eerfte laat in de Herfft rypen.

Daar word ook een zoort gevonden met witagtige Vrugten, (*Prunus filveftris, fructu majore albo.* Raj. Synops.) En nog een andere met roode Vrugten, maar deze zyn zeldzaam.

SPILLING (GEELE ENKELDE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante heel langwerpig, als de *Quets*; van Koleur was-geel; haar Vleefch is zagt, tamelyk geurig van Smaak, maar zeer waterig, en ze worden voor de ongezondfte Pruimen van alle gehouden: De Bomen zyn zeer draagbaar; en ze worden van Uitlopers voortgeteelt.

SPILLINGE (GEELE DUBBELDE). Zyn heel grote Pruimen, gelykende in gedaante naar Hoender-Eyers; van Koleur geel als de voorgaande, maar zyn niet zo fmakelyk; dog even zo ongezond.

VIOLETTE. Deze Pruim is ons onbekendt, en nog niet te voren gekomen, onder die Benaming: En vele zoorten van Pruimen zyn *violet* van Koleur.

BE-

Apricots



BESCHRYVING
VAN DE
APRICOOS-BOOM.

§ 1.

DE APRICOOS-BOOM word genoemt, *Nederduitsch*, ook Abricoos-Boom. *Latynsch*, Malus Armeniaca. Prunus foliis ovato-cordatis. *Linn. Gen & Spec Roj. Prodr. Fransch*, Abricotier. *Hoogd.*, Apricos-Baum, Morillen-Baum. *Engelsch*, Apricots-Tree. *Deensch*, Apricose-Træ. *Zweedsch*, Apricose-Tree.

De Vrugten zelfs heeten in 't *Nederduitsch*, Apricosen. *Latynsch*, Mala Armeniaca. *Hoogduitsch*, Apricosen. *Fransch*, Des Abricots. *Engelsch*, Apricots. *Deensch*, Apricoser. *Zweedsch*, Apricoser.

§ 2.

De *Apricosen* zyn buiten alle twyst een Mede-zoort der *Pruimen*, of zeer na daar aan vermaagschapt, want ze daar mede zeer veel overeenkomst hebben; gelyk ze dan de Heeren *Linnæus* en *Van Royen* in hunne Catalogen of Flora's daar by gevoegt hebben; 't is een Vrugt die men zegt eerst uit *Armenien* en *Syrien* in *Europa* gebragt te zyn, 't welk ook de oude *Latynsche* Naam genoegzaam te kennen geeft.

§ 3.

Men heeft van de *Apricosen* niet zo veel verschillige Zoorten als van de *Pruimen* en *Persiken*; hoewel uit haar Stenen, gezaait wordende, geduurig andere zoorten voortkomen, maar die zyn doorgaans klein en verslegtert. De zoorten die tegenwoordig hier te Lande bekent zyn, zyn de volgende vyf, schoon zommige Enteniers in hunne Lysten van meer spreeken, als

1. *Bossche Apricoos.* 2. *Bredasche of Dubbelde Apricoos.* 3. *Kleine*, *Vroege*, *Enkelde* of *Princesse Apricoos.* 4. *Oranje-Apricoos.* 5. *Witte Apricoos.*

De *Apricoos van 't Hertogen-Bosch* is, behalven de *witte*, van de grootste zoort; van Koleur geel en hoog-purper-vlekkig, en zomtyds stippig, en van een heel geurige Smaak.

De *Bredasche Apricoos* is van groote als de voorgaande, en zomtyds nog iets groter, de *witte* naby komende; van Koleur hoog geel, en een-koleurig, zonder vlekken, van een heel geurige Smaak; en is zeer draagbaar.

De *Kleine*, of *Princesse-Apricoos*, is klein van stuk, en doorgaans bruin-vlekkig en gestipt; zynde de smakelykste van alle Zoorten, en word 't eerst ryp; maar is niet zeer draagbaar. Ze is ook 't dienstigst tot 't *oculeeren* van *Pruimen* om daar vervolgens *Persiken* op te stellen.

De *Oranje-Apricoos*, is iets kleinder als de *Bredasche*, hoog-Oranje van Koleur, van binnen en buiten, en veeltyds met bruin-rode stippels min of meer van buiten gestipt; voorts een der smakelykste Zoorten, en boven maten draagbaar.

De *Witte Apricoos*, is de grootste van allen, maar de min smakelykste, van weinig geur; wordende derhalven meest gebruikt tot *Gestoofs* en om te *confyten*; haar Koleur is bleek- of witagtig-geel.

§ 4.

De *Apricoos-Boom* wil in allerley goede, zo wel Zand- als Kleyagtige Gronden, heel wel groeijen; hy verdraagt niet wel Meft, gelyk de meefte Steen-Vrugten, nogtans doet hem die geen zo veel nadeel als aan andere, als die maar niet te verfch is. Hy waft fterk en fchielyk, word tamelyk groot en draagt vroeg genoeg: zyn Wortels booren tamelyk diep in de Grond, en worden groot.

§ 5.

Deze Boom moet hier te Lande aan Efpaliers op een goede *Expofitie* (Ooft of Zuid-Ooft) geplant worden: Op Stam worden de Vrugten, fchoon de Boom zeer wel groeit, by ons niet of zelden behoorlyk ryp; anders zo zyn die welke op Stam gegroeit zyn, als ze wel ryp kunnen worden, veel geuriger als die van *Efpalier-Bomen*; ik heb binnen de tyd van 17 à 18 Jaren, maar 2 à 3 maal rype *Apricofen*, in de Tuin van *Haar Hoogheid, de Vorftin Weduwe van Oranjen*, op *Marienburg*, van Stam-Bomen kunnen hebben, die zeer geurig waren, en die waren van de *Princeffe-Apricoos*.

§ 6.

Hy word voortgezet door middel van *oculeeren* of *zuigen* op Uitlopers van *Pruimen*; dog de eerfte manier is 't meeft in de *practyk*; tot Ent-Plantzoenen bedient men zig by ons meeft van de Uitlopers van de *Boere Witte Pruim*, om dat men bevonden heeft, dat ze daarop 't beft groeijen: Dog de Uitlopers van de *blauwe of zwarte vroege Damas* worden daar toe van veele beter geagt.

§ 7.

De *Apricofen* behoren weinig gefnoeit, en niet anders, als dat men de waterloten, het overvloedige, en het dorre Hout wegneemt: En vermits deze Boom doorgaans zware, lange Loten maakt, zo moet men hem ruimte geven aan 't *Efpalier*, en de lange Loten niet te veel korten nog wegfnoeijen; want daar door word hy kragteloos en ondraagbaarder.

§ 8.

De *Apricofen* zyn een zeer aangename Vrugt om rauw uit de hand te eeten, en worden van zommige voor de lekkerfte, behalven de *Perfiken*, van alle Steen-vrugten geagt, dog andere *prefereeren* een goede wel ryp zynde *Pruim*: Dog dit laatfte heeft meer plaats in Frankryk, dan by ons, om reeden te vooren (*Pruimen* § 2. 3.) gezegt.

Men bereid 'er in de Keuken ook zeer aangename Spyzen van, als, *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, &c. Ze worden ook wel *geconfyt*, zo wel ryp als onryp.

§ 9.

Om de *Apricofen* onryp te *confyten*; zo neemt onrype *Apricofen*, die nog geen harde Steenen hebben, van de grootfte, wryft ze fchoon af, doet ze in kokend water, dat met een weinig Wynfteen gekookt heeft, en laat ze daarin maar een kleine zood doen; neemt ze daarna, als 't water koud geworden is, daar uit, fpoelt ze in fchoon water om, droogt ze wel af, en prikt ze dan met een fpeld, gelyk van de *Pruimen* § 15. gezegt is.

Maak dan een *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, (tot yder pond *Apricofen* omtrent ¾ pond Zuiker nodig zynde), doet daarin Uwe *Apricofen*, en laat ze dan een reis 6 of 7 zagtjes opwallen: Neemt ze dan uit de Syroop, en laat ze op een Teems uitdruppen; daarna doet ze weer in de *Syroop*, heet zynde, en laat ze van nieuws wat koken, dan dezelve weer uitnemende en weer latende uitdruppen als voren; dit 3 à 4 malen herhaalt zynde, zo kookt ze ten laatften in de *Syroop* zagtjes, tot dat die zyn behoorlyke dikte heeft: vervolgens doet ze in Potten met de *Syroop* en bewaart ze behoorlyk, als nu reeds meermalen van andere Vrugten gezegt is.

§ 10.

Om rype *Apricofen* te *confyten*, zo plukt dezelve, wanneer ze maar even of nauwelyks ryp zyn, fchilt ze, en haalt 'er de Steenen zagtjes, zonder een grote opening te maken, daar

daar uit; vervolgens doet ze in kokend water, en laat 'er een ſood overgaan, dan neemt ze daar uit, doet ze wat in koud water, en laat ze daar na op een Teems uitdruppen; uitgedrupt zynde, doet ze in *geclarificeerde* Syroop van Zuiker en laat ze zagtjes koken, tot dat de Syroop een behoorlyke *conſiſtentie* verkregen heeft: bewaart ze dan in Potten.

§ 11.

Men kan de *Apricoſen* ook in Honig *confyten*, op dezelfde wyze als te voren van de *Peeren* &c., gezegt is.

§ 12.

Om droge geconfyte *Apricoſen* te maken, 't zy van rype of onrype Vrugten, zulks geſchied op dezelfde manier als voorheen van de *Pruimen* § 18. gezegt is.

§ 13.

Deze *Confituuren*, inzonderheid de droge, worden van veele voor de lekkerſte van alle *geconfyte* Vrugten geagt; want de *Apricoſen* verkrygen door 't koken van zelfs een aangename, ſpeceryagtige Geur, zonder daar Speceryen by te voegen.



BESCHRYVING
VAN DE
PERSIK-BOOM.

§ 1.

DE PERSIK-BOOM word genoemt, *Latynſch*, Malus Perſica. Amygdalus foliorum ſerraturis omnibus acutis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Hoogduitſch*, Pfirſchen-Baum. *Franſch*, Pechier. *Engelſch*, Peach-Tree. *Deenſch*, Perſik-Tree. *Zweedſch*, Perſike-Træ.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitſch*, Perſik, Perſche. *Latynſch*, Malum Perſicum. *Hoogduitſch*, Pfirſich oder Pfirſing. *Franſch*, Peche. *Engelſch*, Peach. *Deenſch*, Perſik. *Zweedſch*, Perſiker.

§ 2.

Deze Boom heeft zyn oorſprong uit *Perſien*, gelyk de Duitſche en Latynſche Naam aantoont; van waar hy voor dezen eerſt in *Italien*, *Frankryk*, en zo al verder tot onzent gekomen is.

De Heeren *Linnæus* en *Van Royen* houden de *Perſik* voor een Mede-zoort van de *Amandel-Boom:* In der daad de Bladen, Bloemen, en de Steen &c. komen daar zeer na met overeen, zo dat 'er geen twyffel overblyft, of de *Perſik* behoord tot het Geſlagt der *Amandelen*, of deze tot dat der *Perſiken.*

§ 3.

De Franſche Schryvers onderſcheiden de *Perſiken* in vier Hooft-zoorten, als in *Peches*, *Pavies*, *Perſiques* en *Bruignons.*

Peches noemen ze die welke op haar Schil iets wollig of fluweelagtig zyn, en welkers Vleeſch zeer zappig en ſmeltbaar is, en ligt van de Steen ſcheid.

Pavies, zyn wolliger op de Schil als de *Peches*, haar Vleeſch is ook vaſter en niet zo ſmeltbaar, en ſcheid niet zo ligt van de Steen. Zommige Franſche Liefhebbers willen, dat 'er zo veele zoorten van *Pavies* als van de *Peches* zyn; en dat de *Peche* het Mannetje, en de *Pavie* het Wyfje is; dog dit heeft volgens de hedendaagſche *Botanie* geen Grond.

Perſiques zyn kleinder, en nog wolliger als de voorgaande, ook iets langwerpig-rond van gedaante, en niet zeer geurig, ja by ons doorgaans geheel onſmakelyk: Dezelve worden veel in de Wynbergen van *Italien*, *Frankryk* en elders gecultiveert, zeer waarſchynlyk om dat ze 't beſt op Stam aarten willen.

Bruignons zyn geheel glad van Schil, als de *Pruimen*, daarom noemt men ze ook by ons *gladde of kale Perſik;* ze worden ook doorgaans niet zo groot als de vorige zoorten.

Van deze vier Hooft-zoorten, van welke verdeling men zig egter hier te Lande, nog in Hoog-Duitſchland, bedient, worden veele Veranderingen gevonden, die door de tyd uit 't Saad voortgekomen zyn, gelyk hierna melden zal. Ziet inmiddels de Afbeeldingen van een *Perſik*, op de by zynde Plaat.

§ 4.

De *Perſiken* worden, wanneer ze wel ryp zyn, van veele voor de ſmakelykſte van alle Steen-Vrugten gehouden: Dog

daar

Persik



daar is veel onderſcheid onder de Zoorten, vallende de eene geuriger als de andere: Ook zo verſchillen de Vrugten aan dezelfde Boom zeer in de ſmaak, zynde de grootſte, en daar by de zwaarwigtigſte altoos 't geurigſt, en de kleine dikwils geheel ſmakeloos; en ſchoon dit onderſcheid ook in meer andere zoorten van Vrugten dus bevonden word, zo is het nogtans aan de *Perſiken* in het bezondere eigen. Ook zyn altoos die Vrugten zonder of van weinig ſmaak die aan ziekelyke Bomen of Takken voortkomen; als mede de Voorlopers, die vroeger rypen als dat het nog, volgens haar zoort, de regte tyd is. En

§ 5.

Om de deugt van een *Perſik* wat nader te bepalen, zo moet ze de volgende Hoedanigheden bezitten.

1. Dat ze zy groot en zwaarwigtig, gelyk reeds gezegt is.

2. Dat ze niet hard, droog of meelig, maar zeer zappig en ſmeltend van Vleeſch zy, zo dat zulks, wanneer 't in de Mond genomen word, aanſtonds tot een zap word. Dog daar zyn zoorten onder de *Pavies*, welkers Vleeſch niet zo ſmeltend is, die egter niet nalaten zappig genoeg en ſmakelyk te wezen; hoewel in der daad zo goed niet als de eerſtgemelde.

3. Het Vleeſch moet zyn heel zuikeragtig, verheven en doordringende van Smaak; zommige Zoorten zyn iets amper of rynsagtig, met zoetigheid doormengt; dat heel geurig ſmaakt. En op dat nu een goede *Perſik* deze Hoedanigheden in volmaaktheid moge hebben, zo moet ze wel ryp maar niet overryp zyn, want dan verlieſt ze haar ſmaak, en word zomtyds meelig, taai of ſlymig; derhalven is 'er veel aan gelegen om ze net van pas ryp te plukken, 't welk men kan gewaar worden, door middel van dezelve omtrent de Steel, daar ze 't eerſt rypen, met de Duim een weinig te drukken, want als het Vleeſch wykt, zulks is een teken van haar rypwording; dog dewyl de drukking altyd eenige bederving of vlek veroorzaakt, en dus de Vrugt onaanzienlyk maakt, zo kan men derzelver Rypheid ook ontdekken daar aan, als dezelve, wanneer men ze met de volle Hand zagtjes roert, gemakkelyk van de Steel los gaan: Zelfs een Kenner kan de rypheid der Vrugt aanſtonds aan de Koleur bemerken, dewyl zodanige een helder, glanſend, en als eenigzints doorſchynend uitziet.

§ 6.

Schoon nu de meeſte *Perſiken* by ons ryp kunnen worden, zo verkrygen ze nogtans alle Jaren haare volkomenheid, en gevolgelyk haaren Smaak niet even gelyk, om reden, dat het een Vrugt is die wel veel, dog liefſt een geſtadige, getemperde, en langdurige warmte tot hare rypwording nodig heeft; welke by ons zeer *variabel*, en in het eene Jaar dikwils minder of meerder als in het andere is.

Daarenboven zyn 'er nog twee andere Reden, waarom ze zomtyds niet wel ryp, en dus niet ſmakelyk genoeg worden; de eerſte is, om dat we hier te Lande veeltyds ſtrenge Winters hebben, dat de Bomen veel kragten beneemt, om de volgende Zomer, ſchoon die warm genoeg is, de Vrugten na behoren te voeden. De 2de Reden is, dat de Koude by ons doorgaans ver in het Voorjaar duurt, waar door de Bloeityd en Vrugtzetting, en dus ook de Rypwording der Vrugten veeltyds veragtert word; inzonderheid als 't gebeurt dat 'er een ſlegte Na-zomer komt. Dat dit gezegde in der daat zo is, betuigen ons de twee op de ſtrenge Winter van 't Jaar 1740 gevolgde Jaaren, want als toen had men wel *Perſiken* aan die Bomen die behouden waren gebleven, en ook groot en oogzienlyk genoeg, maar hoedanig van Rypheid ende Smaak? ze waren hard en onſmakelyk, en zelfs die welke week en dus ryp zouden heten, hadden geen de minſte geur of aangenaamheid.

§ 7.

Uit al 't voorheen gezegde volgt dan, dat men de *Perſiken*, om wel ryp en ſmakelyk te worden, een goede, warme en de beſte plaats aan 't *Eſpalier* moet geven, welke is op 't *Ooſten*, *Zuiden*, dog 't beſt *Zuid-Ooſten*.

In Frankryk, en zelfs in Hoog-Duitſchland, worden de

Perfiken veel op Stam in de Wynbergen geplant, en brengen dus goede Vrugten voort; maar dat dit hier te Lande, wegens 't *Climaat*, niet gefchieden kan, begrypt een kundige heel ligt; gelyk zulks ook de ondervindinge leert.

§ 8.

Verders zo begeert de *Perfike-Boom*, een goede, verfche, vrugtbare, en, op dat de Vrugten wel ryp en fmakelyk worden, liefft een loffe zandagtige Grond, ook geheel geen Meft, en wel voornamelyk geen verfche (Paarde-Meft), gelyk de meefte andere Steen-Vrugten, want hy daar door aan 't quynen, of aan 't gommen raakt en verfterft.

§ 9.

Hy word by ons voortgeteelt alleen door middel van *oculeering* op *Pruim*, of op *Apricoos*, die eerft op Pruim geoculeert is; om dat 't enten in de Klove niet wel gelukken wil.

Tot *Oculatie-Plantzoenen* bevind men 't beft de Uitlopers van de *Kroosjes-Pruimen*, of van de *blauwe vroege Damas*, willende, door ondervinding, op de *Boere Witte*, of op de *Eyer-Pruim* zo wel niet vatten, of worden geen goede wasfelyke Bomen.

Tot 't *oculeeren* van *Apricoos* op *Pruim*, om vervolgens op de *Apricoos*, *Perfik* te zetten, is de *kleine* of *Princeffe Apricoos* de befte, dewyl de ondervinding leert, datze op andere *Apricofen* niet wel vatten willen, welke Uitlopers op de *Boere witte* of *vroege Damas* gezet worden, en niet op *Kroosjes*, waar op ze niet zo wel tieren. Deze manier van *oculeeren* van *Apricoos* op *Pruim*, om daar naderhand *Perfik* op te ftellen, word gedaan, om dat de Bomen dan niet zo weeldrig groeijen, en de Vrugten vroeger ryp en fmakelyker worden.

§ 10.

Dog deze op verfchillige wyze geoculeerde Plantzoenen, moeten weer verfchillig tot de Planting gekozen worden, na de verfchillige aart en deugt des Gronds.

In droge zandagtige Gronden moet men nooit andere *Perfiken* planten als die op *Pruim* geënt zyn, om dat die op *Apricoos* daar in te mager gewas maken, en daar door flegter Vrugten voortbrengen, en van korte Leef-tyd zyn; daar in tegen in zware, vrugtbare Kley- en andere gronden behoord men geen andere te planten als op *Apricoos*, dewyl die op *Pruim* daar in te wild gewas maken, laater ryp worden, en doorgaans een ruwe flegte Smaak verkrygen, ten waare in zeer goede Jaaren.

§ 11.

In *Frankryk* worden de *Perfiken* ook op *Amandels*, die uit de Pitten gewonnen zyn, *geoculeert*, maar dit wil hier te Lande niet wel gelukken; want de Bomen daar door, om dat de *Amandels* flegte Wortels maken, en by ons uit 't Zaad niet al te wel groeijen, als meede, wegens 't Climaat, niet wel groeijen willen, en dikwils fchielyk komen te verfterven: Ook de Vrugten droger en onfmakelyker vallen.

§ 12.

Het teelen van jonge Plantzoenen uit de Steenen van *Perfiken*, om vervolgens daar op te oculeren, is by ons ook niet *practicabel*, om dat de Bomen daar van by ons zelden wel groeijen, niet oud worden, en zelfs dikwils fchielyk verfterven, om reden dat de Steenen, of liever het Zaad in de Steenen, by ons niet volkomen zyne rypheid verkrygt.

§ 13.

Tot 't planten moet men nooit ouder Bomen verkiezen, als van Een-, of Twee-, of ten hoogften Drie-jarig *oculatiegewas*, om dat oudere zo wel niet groeijen willen, en men daar en boven geen zo nette Bomen van leyden kan.

§ 14.

By het planten moet men zorg dragen, dat men de Bomen niet te diep Plant, want anders willen ze bezwaarlyk vatten, of verfterven veeltyds daar na, al quynende, langzamer-

merhand; en de Vrugten worden zo smakelyk niet, door dien de Zon de Zappen der Wortel niet genoegzaam kan aandoen ende *rafineeren.* Indien de Grond vogt is, is het zelfs beter dat men ze wat hoger (½ à 1 Voet,) als de *ordinaris* Grond plant, de Grond rondom den Boom zo veel verhogende; tot dien einde, om deze hoogte te verkrygen, zyn de Rabatten langs de *Espaliers* van veel dienst, die men 2, 3, à 4 Voeten breet maken, en waar op men allerley fyne *Bloem-* en andere *Gewassen* plaatzen kan; dog daar by dient nauwkeurig agt gegeeven, dat men de Wortels by het bearbeiden des Gronds niet roere, 't welk deze Bomen in 't byzondere zeer veel nadeel doet, en quynagtig maakt.

Wyders moet men de Wortels by het planten niet te kort snoeijen, 't welk de groei-vatting zeer veragtert.

Wanneer de *Persik boom* een goede vrugtbare Grond ontmoet, wast hy doorgaans sterk, bloeit en draagt overvloedig, (te weten, als de Vrugten niet door de koude in 't Voorjaar vernielt worden); dog 't welk ook de Oorzaak is, dat hy niet zo oud word als andere Boomen, zynde zyn grootste Leeftyd in goede Gronden, niet langer dan 15, ten hoogsten 20 Jaaren, waar door dit Hoogduitsch Versje ontstaan is.

Pfirsich-baum und Bauren gewald,
Wächset schnel und vergehet bald.

Men moet derhalven by tyds weer jonge Bomen planten, om niet schielyk uit de Vrugten te geraken.

§ 15.

Daar is geen Boom, waar aan meer Konst en Oplettendheid nodig is, om hem wel te snoeijen, als de *Persik-boom*, niet om de Vrugten, want deze Boom van Natuur zeer gewillig en vroeg draagt, maar alleen om het Fatzoen, en wel hoofdzakelyk dat hy van onderen niet kaal worde of naakte Armen verkryge, als mede dat hy langer Jaaren in fleur mag blyven, en schone Vrugten voortbrengen. De Behandelinge van het snoeijen heb in het *eerste deel* (*III. B. Hoofdt.* 4.), zo ik meen, duidelyk aangewezen; alleen zal ik hier nog maar eenige zaken van belang weer erinneren, namelyk, dat men voor al zorg dragen moet, dat men de *Water-loten* niet de baas laat spelen, maar by tyds wegsnoeit of inkort, 't welk 't best geschied in de Zomer door afknyping, en zo men ziet dat een Boom zwak is, weinig, of dun en mager Gewas maakt, moet men hem te gemoet komen, met de zwakke takken, in het Voorjaar by de snoeijing, of ook wel in de Zomer by de *Zomer-Snoeijing*, geheel weg te snoeijen; waar door de overige meer sterkte verkrygen.

En op deze wyze zal men de Boom langer Jaaren in goeden staat kunnen houden, inzonderheid die op *Apricoos geoculeert* is, die doorgaans minder Gewas maakt als op *Pruim*, voornamelyk als de Grond niet al te gunstig is.

Daar zyn Hoveniers die meest alle de kleine tedere Takken aan den Boom laten, juist uit geen quade intentie, om dat ze dezelve doorgaans vol van Bloei-knoppen zien, dog in der daad uit onkunde of gierigheid; want deze kleine Takken zyn het die de Boomen binnen korten, zo men ze niet wegneemt, door haar overvloedigheid doen quynen en de Dood veroorzaken: Ook worden de Vrugten aan deze tengere Takjes, wegens haar weinige kragt, niet zeer groot, en blyven onsmakelyk.

§ 16.

By de Zomer-snoeijing moet men geen Loten korten, en alleen maar de Water-loten, en zwakke Takjes, gelyk te voren (§ 15.) reeds gezegt is, als mede de overvloedige Takken, en die qualyk geplaatst zyn, wegsnoeijen.

Met het aanbinden der jonge Loten in de Zomer, dient men ook niet te haastig te zyn, inzonderheid in heete Zomers en *Climaten*; door dien de losse Takken de jonge Vrugten beschaduwen en dus voor de verbranding door de Zon bewaren; want schoon de Persiken veel warmte tot rypwording nodig hebben, zo begeeren ze dog liefst een langzame, gestadige, niet al te schielyk brandende, Zonne-warmte, gelyk reeds te voren (§ 4.) aangemerkr is.

M § 17. Dewyl

§ 17.

Dewyl deze Boom zeer draagbaar is, zo doet de overlading der Vrugten de Boom ook veeltyds verſwakken, quynen, en eindelyk geheel verſterven; derhalven zal een kundig Hovenier niet verzuimen, als hy ziet dat de Boom te veel Vrugten heeft, dezelve van een gedeelte na de zetting, en ten tweedemaal als ze geruit, en nog te veel Vrugten behouden hebben, te ontlaſten, 't welk niet alléen dient tot behoud van den Boom, maar men verkrygt dan ook groter en ſmakelyker Vrugten, en de Vrugten komen NB. vroeger en beter tot hare Rypheid. Gelyk dit mede plaats heeft in allerley andere fyne Ooft-vrugten.

§ 18.

Wegens het bewaren der Bloeizels van deze en andere Bomen voor de Koude in het Voor-jaar, hebbe in het *Eerſte Deel* (§ 692. &c.) geſproken, waar men zulks kan nazien, om niet een ding dubbeld te zeggen.

§ 19.

De rype Perſiken worden niet alleen rauw gegeten, maar ze worden ook *geconfyt*, zo wel nat als droog, geſchild en ongeſchild, 't welk ten eenemaal op dezelfde wyze geſchied als met de *Apricoſen* en *Pruimen*, en derhalven onnodig is hier weer te herhalen.

De rauwe *Perſiken* worden, ſchoonze zeer ſmakelyk zyn, juiſt niet voor zeer gezond gehouden; ze verkoelen ſterk, waarom men niet te veel daar van dient te eten, dog als ze met een glas goede Wyn gegeten worden, of dat 'er een glas goede Wyn op gedronken word, zullen ze minder hinderlyk zyn.

§ 20.

De *Perſike-bloeizel* word zeer dienſtig geagt voor Menſchen die zwaarmoedig en met *Hypokonder* of Milt-ziekte gequelt zyn, en voor verſtopping in 't Lichaam, die doorgaans met die Gebrekens gepaart gaat, want deze Bloemen *laxeren* zagtjes en voeren de Gal- en Slymagtige-Vogten af: Men maakt 'er tot dien einde een *Siroop* en *Conſerv* van. En dewyl de gemelde Ongemakken aan veele Menſchen overkomen, inzonderheid die veel zitten en ſtuderen, of anderzints met 't Hooft arbeiden, zo kan ik niet nalaten, de manier van die *Siroop* en *Conſerv* te maken, hier by te voegen; dewyl men zulks als een Huis-middel houden en op zyn tyd gebruiken kan.

§ 21.

Neemt dan, om de *Siroop* te maken, in 't Voor-jaar een Pond verſche gezuiverde Bloemen van *Perſiken*, doet ze in een ſteene verglaasde Pot, giet daar op omtrent 3 Pond, dat is circa 1½ Mingelen, kokend heet Water, laat 't dan, de Pot wel digt gemaakt zynde, ſtaan, omtrent 10 à 12 Uuren lang; daar na zet 't op 't Vuur en laat 't zo heet worden, tot dat 't byna kookt, zygt het dan door, de Bloemen wel uitparzende; neemt dan weer een Pond gezuiverde Bloemen, doet ze in de vorige *Infuſie*, en laat het trekken net als voorheen, zulks 3, 4 à 5 malen herhalende. Ten laatſten neemt tot 3 Pond van deze laatſte *Infuſie* 1½ à 2 Pond Witte Zuiker, zet 't op 't Vuur, kookt en *clarificeert* het met 't Wit van Eyers; giet 't dan door een Wollen Doek, en kookt het vervolgens op een zagt Vuur langzaam tot de dikte van een bequame Siroop, en bewaart het in Potten tot 't gebruik. NB. De Bloemen kan men zeer gemakkelyk verkrygen, door die overvloedig zyn af te plukken, (§ 17).

§ 22.

Om de *Conſerv* te maken, neemt een half Pond gezuiverde Bloemen, ſtampt ze in een ſteenen of Houten Mortier met een houten Stamper, onder het Stampen ſtrooit 'er al langzaam, by beurten, een Pond Witte Zuiker in, tot dat alles wel gemengt is, en bewaart het in *Conſerv potten*.

De *Doſis* van de *Syroop* is tot een paar Oncen, en van de *Conſerv* tot een paar Lood.

§ 23.

Uit de Pitten van de Perſik-ſteenen kan men een zeer aangenaam *Ratafiaat* of *Liqueur* maken, op deze wyze; ſtampt de Pitten klein, doet ze in een Fleſch en giet daar op goede Brandewyn, voegt 'er by, zo gy wilt, eenige Nagels en een weinig Caneel, laat 't vervolgens een tyd lang in de

Zon

Zon ſtaan trekken, en daar na giet 't, om 't klaar te hebben, door een Doek, of liever door Vloei-Papier, en bewaart het. Indien men geen Steenen genoeg heeft, kan men 'er jonge Perſik-bladen, wat geſtampt zynde, byvoegen, die dezelfde geur maken, en genoegzaam de eigenſte kragt hebben als de Pitten: En derhalven kan men zelfs uit de jonge Bladen alleen dit *Liqueur* maken, als men geheel geen Steenen krygen kan, of als het nog voor de tyd is, dat de Vrugten nog niet ryp zyn.

Dit *Liqueur* word op veel plaatzen *Perſico* genoemt, en is niet alleen aangenaam, maar ook, matig gebruikt zynde, zeer gezond voor de Maag, en in voorgemelde Ongemakken (§ 20.) zeer dienſtig. Die het zoet begeert, kan 'er wat Zuiker naar believen byvoegen: Dog men maakt ook een *Perſico* uit de Steenen of Korls der *Perſiken* per Diſtillatie.

§ 24.

De *Perſik-Steenen* zyn zeer hard, en voor die welke het niet en weten, zeer bezwaarlyk te openen om 'er de Pitten uit te krygen; maar daar is een ligte en gemakkelyke manier om zulks te doen, zonder veel geweld te gebruiken, aldus; ſnyd een klein weinig met een ſcherp Mes van de Punt des Steens, zo zult gy een kleine fyne Spleet gewaar worden, ſteekt hier in de Punt van een puntig ſterk Mes, zo dat de Steen maar even vaſt daar aan hangen blyft, laat dan 't Mes met de Steen lootregt uit de hand nederwaarts vallen op een ſtevige Tafel of iets anders, zo zal de Steen in twee deelen van malkander ſpringen, dat zelden miſt.

§ 25.

Men kan de *Perſiken* ook een tyd lang verſch bewaren, op dezelfde wyze als te voren van de Kerzen gezegt is (§ 24).

§ 26.

De *Cultuur*, *'t Gebruik*, &c. der *Perſiken* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de Benaming en Beſchryving van derzelver voornaamſte en beſte Zoorten. Daar worden veele Zoorten van gevonden of ten minſten genoemt, inzonderheid in Frankryk, maar het is daar mede gelegen, gelyk met meer andere Vrugten, namelyk, dat een en dezelve Zoort dikwils met verſcheide Namen, op verſchillige plaatzen, genoemt word, zo dat 'er op ver na in der daad zo veel Zoorten niet en zyn als men in zommige Lyſten vind.

Daar is byna ook geen Vrugt meer, die in hare Zoorten zo bezwaarlyk te onderſcheiden zyn, als deze, niet alleen om dat veele Zoorten in de Gedaante, Grote, Koleur, tyd van Ryp-wording, &c., zeer na met elkander over een komen, maar ook de Stand-plaats en een goed of quaad Jaarſaizoen dikwils verandering in de Grote, Koleur, en Rypwordings-tyd, te weeg brengt, zo dat zelfs de beſte Kenner veel werk heeft om de Zoorten aanſtonds te onderſcheiden, ja zulks is dikwils ten enemaal ondoenlyk. Het principaalſte Kenteiken, om de Zoorten te onderſcheiden en te bepalen, is de Gedaante en wel hoofdzakelyk de Grootheid en Koleur der Bloem.

SYNONYMISCHE LYST der voornaamſte Zoorten van PERSIKEN.

A.

ABricoos-Perſik, zie Oranje-Perſik.
Abricoté, zie Oranje-Perſik.
Admirable.
Admirable jeaune, zie Oranje-Perſik.
Alberge jeaune.
Alberge rouge.
Alberge violette.
Amandel-Perſik, of *Amandel-Montagne*, zie Peche d'Italie.
Avant-Perſik (Witte). Avant-Peche blanche. Witte Note-Muſcât-Perſik.
Avant-Perſik (Rode). Avant-Peche rouge. Peche de Troye. Perſik van Trojen. Rode Note-Muſcât-Perſik.

B.

BElle Chevreuſe, zie Chevreuſe.
Belle Garde. La Galante. La Groſſe Peche.
Berg-Perſik, zie Montagne.
Blanche d'Andilly.
Bloed-Perſik, zie Brugnon.
Bloed-Perſik, zie Sanguinole.
Bourdin, zie Zwolſche.
Bourdine, zie Magdalene.
Brugnon. Brugnon violet. Bloed-Perſik. Engelſche Bloed-Perſik

Perſik. Kale of Gladde,Perſik. Nectarin. Peche-Noix. Note Perſik.
Brugnon blanc. Witte Brugnon. Witte Engelſche Perſik. Nectarin blanc. Concommer Perſik.
Brugnon jeaune. Geele Brugnon. Geele Engelſche Perſik. Geele of Gouden Nectarin.
Brugnon hatyf. Vroege Brugnon. Vroege Engelſche Perſik. Vroege Nectarin.
Brugnon noir. Swarte Brugnon. Swarte Engelſche of Bloed-Perſik. Swarte Nectarin.
Burat (Perſik van), zie Oranje-Perſik.

C.

CHancelier. Cancelier-Perſik.
Chevreuſe. Belle Chevreuſe.
Chevreuſe tardive, zie Lak-Perſik.
Concommer-Perſik, zie Brugnon blanc.

D.

DOuble Fleur. Dubbelde Bloem-Perſik. Montagne met dubbelde Bloemen. Peche-Roſe. Roosjes-Perſik. is *Ontvrugtbaar*.

E.

E*Ngelſche Perſik*, zie Brugnon.

F.

F*Ranſche Perſik.*
Franſche Confyt-Perſik, zie Melcoton.

G.

G*Alante*, zie Bellegarde.
Geele Brugnon, zie Brugnon.
Geele Pavie, zie Melcoton.
Gladde Perſik, zie Brugnon.
Groſſe Jeaune, zie Oranje-Perſik.
Groſſe Peche, zie Belle Garde.
Grote Franſche, zie Monſtreuſe.

H.

H*Ermaphrodit-Perſik*, zie Oranje-Perſik.

I.

I*taliaanſche-Perſik*, zie Peche d'Italie.

K.

K*Ale Perſik*, zie Brugnon.
Kings-of Konings George-Perſik. zie Zwolſche.

L.

LAk-Perſik. La Pourprée. La Pourprée vineuſe. La Vineuſe. Wyn Perſik. Chevreuſe tardive.
Lak-Perſik met de grote Bloem. Roſebooms-Perſik.

M.

MAgdalene blanche. Witte Magdalene. Witte Montagne.
Magdalene rouge. Peche de Troye double. Dubbelde Perſik van Troyen. Bourdine. Paiſane.
Marbrée (Peche), zie Violette.
Melcoton. Mirlicoton. Pavie jeaune. Geele Pavie. Franſche Confyt Perſik.
Melcoton (Witte). Mirlicoton blanche. Pavie blanche. Witte Pavie.
Melcoton (Rode). Mirlicoton rouge. Pavie rouge. Rode Pavie.
Melcoton (Grote), zie Monſtreuſe.
Mignon. Mignon hatyf.
Montagne (Dubbelde). Dubbelde Berg-Perſik.
Montagne (Enkelde). Enkelde Berg-Perſik.
Montagne (Amandel-), zie Peche d'Italie.
Montagne (Witte), zie Magdalene blanche.
Montagne met dubbelde Bloemen, zie Double Fleur.
Monſtreuſe. Pompone. Pavie rouge de Pompone. Grote Melcoton. Grote Franſche Perſik.

N.

NAantjes Perſik.
Naantjes Perſik met dubbelde Bloemen.
Nectarin, zie Brugnon.
Nivette.
Noot Perſik, zie Brugnon.
Note Muſcaat-Perſik, zie Avant-Perſik.

O.

O*Ngariſche Perſik*, zie Sanguinole.
Oranje-Perſik. Abricoté. Abricoos-Perſik. Admirable jeaune. Hermaphrodite. Sandalie. Perſik van Burat. Groſſe jeaune.

P.

P*Aiſane*, zie Magdalene rouge.
Pavie blanche, & jeaune, zie Melcoton.

Pavie

Pavie rouge, zie Melcoton, en Monftreufe.
Peche-noix, zie Brugnon.
Peche d'Italie. Italiaanfche Perfik. Amandel-Perfik. Amandel-Montagne.
Peche marbrée, zie Violette.
Peche-Rofe, zie Double-Fleur.
Peche de Troye, zie Avant-Perfik.
Peche de Troye double, zie Magdalene rouge.
Perfik van Burat, zie Oranje-Perfik.
Perfik met dubbelde Bloemen, zie Double-Fleur.
Perfik van Troyen, zie Avant-Perfik, en Magdalene.
Pompone, zie Monftreufe.
Portugalfe, zie Montagne.
Pourprée, zie Lak-Perfik.

R.

Ambouillet.
Rojale. Late Rojale.
Rouflane.
Rofebooms Perfik, zie Lak-Perfik.
Rooljes-Perfik, zie Double-Fleur.

S.

Sandalie, zie Oranje-Perfik.
Sanguinole. Bloed-Perfik. Ongarifche-Perfik.
Swarte Perfik, zie Brugnon noir.
Swolfche Perfik (Dubbelde). Kings- of Konings-George-Perfik. Bourdin.
Swolfche Perfik (Enkelde)

T.

Tetton (Peche). Tettons de Venus. Venus-Borften.

V.

Vineufe, zie Lak-Perfik.
Violette hative. Vroege Violette.
Violette tardive. Late Violette. Peche marbrée. Gemarmerde Perfik.

W.

Wyn-Perfik, zie Lak-Perfik.

BESCHRYVING DER VOORGENOEMDE PERSIKEN.

ADMIRABLE. Is een grote Perfik, van Gedaante rond; van Koleur bleek- of wit-agtig groen, en aan de Zonszyde veel en fchoon rood bloezend, haar Vleefch is zagt genoeg, fyn en fmeltend van een zeer geurige zuikeragtige, iets wynagtige Smaak: 't Vleefch fcheid van de Steen, die klein is, en daar het een weinig roodagtig is. De Bloeizels zyn klein; de Boom word groot, maakt fchoon Houtgewas, en draagt fterk. Deze word in Frankryk zeer geagt, komende veel over een met onze zogenoemde *Montagne*, maar het is dezelfde zoort niet; zie *Montagne*.

ALBERGE JEAUNE. Is niet heel groot; van Gedaante rond; haar Vleefch is geelagtig; ze word vroeg ryp, volgende voorts na de roode *Avant-Perfik*, maar ze is op verre na zo fmakelyk niet; en zoude derhalven niet waardig wezen om geplant te worden, zo het niet was dat ze vroeg aankomt, en om 'er wegens de verandering eenige in grote Tuinen te hebben. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt redelyk wel.

ALBERGE ROUGE. Word niet heel groot, gelykende zo in Groote als Gedaante en Koleur zeer wel na de vroege rode *Avant-Perfik*, dog ze is dikwils nog wat hoger gekoleurt: Haar Vleefch is wat vaft, maar van een zeer geurige, verhevene, wynagtige Smaak; dog ze wil door ryp zyn om haar regte fmaak te kunnen hebben. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

ALBERGE VIOLETTE. Is van middelmatige Groote; haar Koleur is donker-purper of violet op de Zons-zyde, en groenagtig-wit, ook wel wat roodagtig, aan de Muur; haar Vleefch is geelagtig en fcheid van de Steen, waar omtrent het rood is; zynde vol van een zeer verheven wynagtig Sap, als ze wel ryp is. De Bloeizels zyn klein en bleek violetagtig van Koleur: De Boom draagt wel.

AVANT-PERSIK (WITTE-). Is een heel kleine Perfik, van Groote als een grote *Boere Witte* Pruim; haar Gedaante is langwerpig en puntig; haar Koleur is geheel witagtig:

de Smaak is geurig genoeg, dog niet zeer verheven, weshalven ze niet veel waard zoude zyn om te planten, als het niet was dat ze vroeg ryp word, en een Ingang maakte tot veele volgende betere Zoorten van Perfiken en van andere geurige Vrugten. Haar Bloeizels zyn groot en heel bleek roodagtig, byna wit; de jonge Loten zyn ook witagtig of bleekgeel, waar aan deze Zoort ligt kenbaar is. De Bomen dragen fterk, maar worden niet zeer groot.

AVANT-PERSIK (ROODE-). Deze is wat groter en ronder als de vorige, en zeer mooy rood-bloezende op de Zons-zyde, heeft ook veel geuriger Smaak. De Bloeizels zyn groot en roodagtig, en de Bomen bloeijen fterk, maar ruijen zeer, zo dat ze dikwils weinig Vrugten behouden.

BELLE GARDE. Is een grote fchone *Perfik*, van Gedaante meer lang als rond; van Koleur wat bleek-rood bloezende aan de Zons-zyde, en zomtyds geheel wit; haar Vleefch helt na den geelen, en is zeer aangenaam, als ze wel ryp is. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

BLANCHE D'ANTILLY. Is groot, rond, en zomtyds wat platagtig, wit van binnen en van buiten, dog zomtyds een weinig bleekrood van buiten gekoleurt; haar Vleefch is van een aangename geurige Smaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons zelden word, om dat ze laat aankomt. De Boom draagt anders wel.

BRUGNON. Is van Groote als een middelmatige *Apricoos*, een weing langwerpig rond, met een diepen Naad, en heel glad van Schil, als de *Apricoofen* of *Pruimen*; haar Koleur is witagtig-groen en aan de Zons-zyde bruin-rood, of met bruin-rode Strepen, of Vlekken, min of meer, gevlekt, haar Vleefch is witagtig, vaft aan de Steen, die roodagtig is, gelyk ook het Vleefch omtrent de Steen; zynde voorts volzappig, van een geurige, aangename Smaak in goede Gronden en Jaaren, als ze wel ryp is, en dat men ze laat hangen tot dat ze Rimpels begint te krygen; maar ze is onderworpen om te berften, inzonderheid in ftyve, vogte Gronden en in vogte Jaaren. Hare Bloeizels zyn klein en purperagtig van Koleur; de Boom maakt goed en fterk Houtgewas, en draagt fterk.

BRUGNON BLANC. Deze gelykt zeer wel na de voorgaande, behalven in de Koleur, die witagtig-groen is, komende ook voorts in de overige hoedanigheden met de vorige overeen; dog haar Vleefch is wit.

BRUGNON JEAUNE, of *Geele Brugnon*, gelykt in Groote, Gedaante en Gladdigheid volkomen na de voorgaande, maar haar Koleur is geelagtig, en op de Zons-zyde min of meer met bruin-rood gevlekt; haar Vleefch is geel, gelyk een *Apricoos*, vaft aan de Steen, die rood is, van een aangename, verhevene Smaak, welke die van de voorgaande, na 't oordeel van veele Kenners, verre overtreft, en ze komt wat vroeger aan; hare Bloeizels zyn, in tegenftelling van de eerfte *Brugnon*, groot, als die van de *Montagne*. De Boom maakt fterk Gewas en draagt fterk.

BRUGNON HATYF, of *vroege Brugnon*, is klein, en niet veel groter als een grote *Witte Avant-Perfik*; haar Koleur is fchoon rood; haar Vleefch is wit, heel geurig en aangenaam van Smaak, en ze komt vroeg aan, weshalven waardig is eenige van te planten, fchoon ze klein is, te meer, om dat de Boom fterk draagt.

BRUGNON NOIR, of de zogenaamde *zwarte Perfik*, is van Groote als de gemeene eerft befchrevene *Brugnon*, en zomtyds iets groter; haar Koleur is heel donker purperagtig na den zwarten hellende; maar ze word by Ons niet ligt ryp, ten ware met een heel goed Na-jaar; derhalven ongeraden om 'er by Ons van te planten.

In Engeland heeft men veel meer Zoorten van *Brugnons*, die ze daar *Nectarins* noemen, wordende daar veel geagt, om dat ze daar ryper en smakelyker worden, als by Ons.

CHANCELIER. Is een grote, schone Persik, van Gedaante rond, en zomtyds iets langwerpig; haar Koleur is schoon rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Schil is dun; haar Vleesch smeltend, en vol van een zeer aangenaam, zuikeragtig, verheven Sap. De Boom maakt goed Gewas en draagt wel. Deze Zoort word in Frankryk voor een van de beste *Persiken* geagt; gelyk zy het ook by Ons is. Men zegt, dat ze uit een Steen van de *Chevreuse* in de Tuin van de gewezen *Cancelier SEGUIRE* in Frankryk gewonnen is.

CHEVREUSE. Is een tamelyk grote *Persik*, eenigzins langwerpig-rond van Gedaante, en iets ruigagtig, gelyk de meeste *Persiken* in 't algemeen; haar Koleur is schoon helder rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleesch is zagt, smeltend, van een zeer aangename geurige Smaak, als ze in een goede droge Grond gegroeid is, maar in een vogte, styve, valt ze dikwils melig en onsmakelyk; inzonderheid in slegte Jaren. Hare Bloeizels zyn klein; de Boom maakt goed Hout-gewas en draagt zeer sterk.

DOUBLE FLEUR. Deze Zoort word alleen gequeekt om hare Bloeizels, die zeer fraai dubbeld, en gelyk als kleine Roosjes, zyn; weshalven ze waardig is van Liefhebbers van fraaije Bloemen geplant te worden: Vrugten geeft ze by ons nooit, maar wel in warmer Landen, als in het zuidlyke van Frankryk en elders; dog ook zeer zeldzaam.

Deze moet altyd op Pruim *geoculeert* worden, om dat ze anders te mager Gewas maakt.

LAK-PERSIK. Is een grote en schone *Persik*, rond van Gedaante, en veeltyds iets oneffen of hobbelig van Gewas, en weinig ruig; haar Koleur is groenagtig tegen de Muur, en aan de Zons-zyde, ook zomtyds rondom, donker-bruin- of purper-rood geverft of gevlekt, dringende het purper zelfs tot in het Vleesch; waar van ze de naam heeft van *Purpreé*: De Steen, als mede 't Vleesch om de Steen, is ook purperagtig; en 't Vleesch vast aan de Steen, vol van een zeer aangenaam, verheven, wynagtig Sap, als ze wel ryp is; waardig om geplant te worden; maar ze begeert een goede, droge Grond, een goede stand-plaats, en een goed Jaar-saisoen, om by ons volkomen te worden, anders blyft ze hard en onsmakelyk, dewyl ze laat rypt. De Bloeizels zyn klein en purperagtig, en de Bladen, beneffens die van de *Magdalene-Persik*, meer gekarrelt als andere; de Boom maakt goed Gewas, en draagt zeer wel.

LAK-PERSIK, *met de grote Bloem*; deze brengt grote Bloemen voort, als kleine bleek rode Roosjes; de Vrugt gelykt veel na de vorige, zo in Gedaante als Koleur, dog is zo smakelyk niet, schoon ze vroeger Ryp word. De Boom draagt anders wel.

MAGDALENE BLANCHE. Is een schone grote Persik, van Gedaante rond, zomtyds wat platagtig; haar Koleur is wit, iets na den groenen of geelen hellende, en zomtyds een weinig bleekrood bloezend op de Zons-zyde; 't Vleesch is ook blank en vast aan de Steen, die kort, rond, en niet rood is, zynde voorts smeltend en vol van een zeer aangenaam zuikeragtig Sap; de Bloeizels zyn groot en bleek; de Bomen maken goed Gewas, maar laten de Vrugt ligt vallen in 't Voor-jaar, door koud en guur Weer; en worden zeer aangedaan van de Mieren, die in 't byzondere deze Zoort schynen te beminnen.

Ik verbeelde my dat dit dezelfde Zoort is met die, welke men hier te Lande de *Witte Montagne* noemt, want de Beschryving daar mede in alle delen genoegzaam overeen komt.

MAGDALENE ROUGE. Is een verandering van de voor-

gaande; dezelve is matig groot; haar Gedaante is rond, enigzints platagtig; haar Koleur is hoog-rood bloezend op de Zons-zyde, en groenagtig tegen de Muur; 't Vleesch is ook wat roodagtig en omtrent de Steen heel rood, voorts van een tamelyke aangename geur; maar moet een goede Grond hebben, anders is ze grof, hard en onsmakelyk.

De Bloeizels zyn groot en hoog van Koleur, en de Boom draagt zeer wel. Deze beide Zoorten van *Magdalene-Persiken* zyn vorders kenbaar daar door, dat de Bladen meer gekarteld of getant zyn als die van alle de andere Persiken, behalven de *Lak-Persik*, die ze ook meer gekerteld heeft.

MELCOTON. Is een schone, grote, ronde Persik, wiers Schil met veel wolligheid overdekt is; haar Koleur is zeer fraai rood-bloezend op de Zons-zyde en geelagtig tegen de Muur; haar Vleesch is vast, en vast aan de Steen, van een zeer aangename wynagtige Smaak, als ze wel ryp is, maar dat ze by ons egter nooit of zelden word, blyvende doorgaans hard en onsmakelyk, dewyl ze laat rypt. Dog men kan de Rypwording enigzints te hulpe komen, met dezelve op de beste *Expositie* (op 't Zuid-oost of Zuiden) te planten, en daar en boven maar zeer weinig Vrugten aan den Boom te laten, dat zeer veel tot de rypheid toebrengt, en (om zulks hier *in passant* te erinneren) by allerley Vrugten, die laat rypen, dient in agt genomen. Deze Zoort is zeer bequaam om te *confyten*, dewyl ze daar toe niet volkomen ryp behoeven te wezen, en evenwel een goede geur aan de *Confituur* geven.

MELCOTON (WITTE). Deze komt met de vorige in allen over een, behalven de Koleur, die van buiten en binnen witagtig is, dog zomtyds is ze met een weinig Bloos van buiten voorzien.

MIGNON, of *Mignonne*, is een grote, schone *Persik*; haar Gedaante is enigzints langer als rond, en aan de eene zyde van de Naad doorgaans iets hoger verheven als de andere zyde, zo dat ze dikwils wat scheef rond is; haar Koleur is aan de Zons-zyde zeer schoon rood-bloezend, waar van ze de Naam gekregen heeft; haar Vleesch is rood omtrent de Steen, die klein is, iets vast, dog zappig, smeltend, en is van een zeer aangename Geur, als ze in een goede Grond gegroeit en wel ryp is.

Deze Zoort is in Frankryk veel geagt, en het is niet de *Zwolsche*, 't welk blykt daar uit dat de eerste grote Bloeizels heeft; de *Zwolsche* daar in tegen kleine, schoon ze anders veel aan malkander gelyken.

MONTAGNE (DUBBELDE). Is een schone, grote *Persik*; van Gedaante rond; haar Koleur is schoon bly-groenagtig, en aan de Zons-zyde min of meer schoon ligt-rood-bloezende of gevlekt; de Schil is zagt, iets wolagtig of gelyk Fluweel; haar Vleesch is vast, en vast aan de Steen, die klein is, maar is smeltend, volzappig, en van een zeer verhevene, geurige, iets wynagtige Smaak. Ze wil in allerley goede Gronden heel wel tieren, waarom het een van de beste Zoorten is, om by Ons en in andere Noordsche Landen geplant te worden. De Bloeizels zyn groot, en bleek-roze-rood van Koleur; de Boom maakt schoon Gewas en draagt sterk.

Ik heb nog niet kunnen ontdekken, hoedanig deze Zoort by de Franschen genoemt word, schoon dezelve buiten alle twyffel in de Fransche Tuinen onder een ander Naam zal gevonden worden: Ik geloof egter, dat het dezelfde is met de *Chancelier*, dewyl ze daar mede wel overeen komt; hoewel ik zulks nogtans nog niet voor zeker zeggen zal, tot dat ik het nader zal ondervonden hebben. Dat het de *Admirable* niet en is, gelyk zommige meenen, blykt daar uit, dat deze kleine Bloeizels heeft, schoon anders met dezelve in Groote, Gedaante, Koleur en Smaak ook zeer wel overeen komt.

De *Enkelde Montagne* is kleinder, groener, min bloezender, en niet zo smakelyk als de voorgaande Dubbelde.

MON-

MONSTREUSE. Is een Zoort van *Melcoton*, maar veel groter van ſtuk, en de grootſte van alle tegenwoordig bekende Zoorten van *Perſiken*, die zomtyds 14 à 15 Duim in haar Omtrek bereiken kan. Haar Gedaante is kloot-rond en diep van Naat, waar door ze gelyk als half in tween verdeelt is; haar Koleur is zeer fraai helder-rood-bloezend aan de Zonne-kant en wat bleek-groen of witagtig aan de Muur; haar Vleeſch is vaſt, dog zeer aangenaam van Smaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons by na noit word, om dat ze laat rypt; verkrygende zelfs dikwils omtrent *Parys* hare rypheid niet, zo veel te minder by ons. Ze kan dienen tot confyten, daar ze zeer bekwaam toe is. De Bloemen zyn klein. De Boom maakt ſchoon groot Gewas, en draagt ſterk.

NAANTIES PERSIK. Hier onder word verſtaan de voorgemelde *witte Avant-Perſik*: Als ook een *Africaanſche* lage zoort, die men in de Bloem-Tuinen wegens hare Bloemen plant, en waar van we in 't vervolg, als we eens van de Bloemen handelen, nader zullen ſpreken.

NIVETTE. Is een grote Perſik; van gedaante veeltyds iets langer als rond, en ook wel wat ſcheev, en gedekt met een zagte wollige ſtoffe; haar Koleur is geelagtig, en aan de Zons-zyde doorgaans iets rood-bloezend of gemarmert; haar Vleeſch is zagt, ſmeltend, geelagtig van Koleur, en los aan de Steen, van een zeer aangename verhevene Smaak, als ze wel ryp is, maar om dat ze laat rypt, zo verkrygt ze die goede Hoedanigheden by ons niet volkomen, ten ware in zeer goede Jaaren. De Bloeizels zyn klein. De Boom maakt ſchoon Gewas, en draagt ſterk.

ORANJE-PERSIK. Is een grote Perſik; van gedaante rond; van Koleur geelagtig, maar aan de Zons-zyde doorgaans met hoog-purper min of meer gevlekt; haar Vleeſch is geelagtig, gelyk dat der *Apricoſen*, vaſt aan de Steen, die hoog-roodagtig is, voorts ſmeltend en van een aangename geurige Smaak, wanneer ze wel ryp is, maar in ſlegte Jaaren en in koude Gronden valt ze zomtyds wat meelig en onſmakelyk. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

PECHE D'ITALIE. Is een tamelyk grote Perſik; haar gedaante is doorgaans iets langer als rond, en veeltyds wat puntig of met eene verhevenheid op 't eind, gelyk de *Amandels*; haar Koleur is bleek-groenagtig aan de Muur, en mooi roodbloezend aan de Zons-zyde; haar Vleeſch is zagt, ſmeltend, vaſt aan de Steen, die klein, plat, ſcherppuntig en rood is, en van een zeer geurige aangename ſmaak; de Bloeiſels zyn groot; de Bomen groeijen wel en dragen ſterk.

ROUSSANE. Is middelmatig groot en rond van gedaante; haar Koleur is geelagtig en aan de Zons-zyde donker-roodbloezend; haar Vleeſch is ook geelagtig, los aan de Steen, van een heel goede Smaak, in goede Jaren, dog valt zomtyds wat droog.

De Bloeizels zyn groot; de Bomen dragen heel ſterk.

ROYALE. Is een Zoort van *Admirable*, zynde tamelyk groot, en rond van Gedaante; haar Koleur is heel donker bruin-rood op de Zons-kant en bloed-rood of bruinagtig aan de Muur; haar Vleeſch is zagt genoeg, los aan de Steen, alwaar 't heel rood is, en van een aangename, verhevene Geur, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons niet behoorlyk word, om dat ze laat rypt, ten zy in zeer voordelige Jaren, moet daar en boven in een goede Grond, en op een goede *Expoſitie* ſtaan; de Bloeizels zyn klein en hoog-rood van Koleur; de Boom maakt goed Gewas, en draagt zeer wel.

SANGUINOLE. Is middelmatig groot, rond van Gedaante, en van Koleur groenagtig geel, aan de Zons-zyde hoog-roodbloezend; haar Vleeſch is hoog-roodagtig van Koleur, waar van ze haar Naam voert, maar ze word in ons *Climaat* nooit be-

behoorlyk ryp, ten waare in een *extraordinaris* voordeelig Jaar, zynde dan heel aangenaam en geurig van Smaak.

SWOLSCHE PERSIK (DUBBELDE). Is een ſchone tamelyk grote *Perſik*, rond van Gedaante met een diepe Naad, en vry wollig; haar Koleur is hoog-rood-bloezend op de Zons-kant, en witagtig of blank-rood aan de Muur; haar Vleeſch is zagt, ſmeltend, en vaſt aan de Steen, die rood is, als mede 't Vleeſch om de Steen; zynde voorts volzappig en van een zeer aangename geurige Smaak, dog ze is onderworpen, in vogte Gronden en ſlegte Jaren, onſmakelyk te blyven. De Bloeizels zyn klein; en de Bomen dragen heel ſterk.

Dat deze Zoort niet de *Mignon* is, gelyk zommige menen, heb te voren onder die Naam gezegt: Ik gelove dat ze dezelfde is met die, welke de Franſche Schryvers *Bourdin* noemen, dewyl derzelver Beſchryving met de *Zwolſche* zeer wel overeen komt.

De *enkelde Zwolſche* valt kleinder, gekoleurt genoeg, maar doorgaans niet zeer ſmakelyk, daarom niet waardig is geplant te worden, ten ware om de verandering.

TETTON DE VENUS. Is een Perſik van matige Grote; haar Gedaante is rond naar 't langwerpige hellende, hebbende een heel diepe Naad, die ze gelyk als in tweën verdeelt, en waar van de twee kanten dikwils veel verheven rond zyn, gelyk der Vrouwen Borſten, waar van ze de naam verkregen heeft; haar Koleur is witagtig en blank-rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleeſch is ſmeltend, volzappig, en van een heel aangename geurige Smaak, maar ze komt laat aan, en word derhalven by ons zelden behoorlyk ryp.

De Bloeizels zyn groot. De Boom maakt goed Gewas en draagt ſterk.

VIOLETTE HATIVE. Is middelmatig groot, enigzints langer als rond; haar Koleur is rood-violet op de Zons-zyde, waar van ze de naam heeft, en bleeker of ligt groenagtig aan de Muur; haar Vleeſch is zagt, ſmeltend, en van een zeer aangename, verhevene, wynagtige Smaak, als ze in een goede Grond gegroeid; en wel ryp is. De Boom draagt ſterk.

Deze word in Frankryk voor een van de beſte Zoorten van *Perſiken* geagt, en is ook by ons zeer goed, dewyl ze by tyds rypt, en daar door haar volkomenheid verkrygen kan.

VIOLETTE TARDIVE. Deze is wat groter als de voorgaande, maar minder gekoleurt en gelyk als violet gemarmert of gevlekt; haar Smaak is ook zodanig als de voorgaande, maar word by ons, om dat ze laat rypt, genoegzaam nooit ryp, en is derhalven ondienſtig om 'er van te planten.



TAB. VI.



BESCHRYVING
VAN DE
AMANDEL-BOOM.

§ 1.

De AMANDEL-BOOM word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Amandel-Boom, Mandel-Boom. *Latyn*, Amygdalus foliis petiolatis, serraturis infimis glandulosis. *Linn. Gen. & Spec Roj. Prodr.* *Hoogduitsch*, Mandel-Baum. *Fransch*, Amandier. *Engelsch*, Almond-Tree. *Deensch*, Mandel-Træ. *Zweedsch*, Mandlar-Træ.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Amandel. *Latyn*, Amygdalum, Amygdala. *Hoogduitsch*, Mandel. *Fransch*, Amande. *Engelsch*, Almond. *Deensch*, Mandel. *Zweedsch*, Mandlar.

§ 2.

De *Amandel-Boom* behoort zekerlyk tot het Geslagt der *Persiken*, of deze tot de *Amandel*, gelyk de overeenkoming van Blad, Bloem, &c., genoegzaam aantoont; weshalven ik ze ook op malkanderen laet volgen.

Daar zyn 4 Zoorten van, als 1. *Zoete Amandel, grote en kleiner Zoort.* 2. *Zoete Amandel met weeker Schil*, Kraak-Amandel *genoemt.* 3. *Bittere Amandel, grote en kleiner.* 4. *Kleine of Naantjes-Amandel.*

By ons teelt men meest alleen de *gorte Zoete*, en de *Bittere*, en zulks meest alleen uit Liefhebbery, voor verandering van Gewassen, als mede om de cierlyke Bloem, want de Vrugten hier noit wel ryp worden, en dus hunne Smaak niet behoorlyk verkrygen, daarenboven dragen ze doorgaans weinig, door dien deze Boom vroeg bloeit, zynde een van de allereerst bloeijende, waar door de Bloeizels dikwils komen te vervriezen: Ze begeeren een warmer *Climaat* als 't onze is, daarom worden ze zeer veel gevonden in 't zuidelyke deel van *Frankryk*, in *Italien*, *Spanjen*, *Candia*, en in veel andere warme Gewesten, van waar de Vrugten in grote menigte over al heen verzonden worden, en 'er goede Negotie mede gedaan word.

Men teelt ze ook veel in de Wynbergen van Duitschland, omtrent de *Rhyn-Stroom*, inzonderheid in de *Paltz*, aan de zogenaamde *Berg-Straat*; waar de Vrugten zeer goed worden, hoewel zo goed niet als in voorgemelde Plaatzen.

§ 3.

De *Amandel-boom* begeert van natuur een goede droge, liefst zand-, keizel- of steenagtige Grond, en een wel op de Zon *geëxponeerde* plaats; in vogte en kleyagtige Gronden groeit hy ook wel genoeg, maar daarin draagt hy minder, en de Vrugten worden minder goed: Hy maakt zeer weinig Wortels, waar door hy onderhevig is, ligt door de Wind om ver geworpen te worden, weshalven men dezelve op een voor de Winden gedekte warme plaats zetten, en daarenboven met een Paal voorzien moet: Hy verdraagt geen Mest, ten ware heel oude vergane Koe-mest, indien 't nodig is, den Grond te verbeteren: En hy kan onze Winter-koude vry wel tegenstaan, dog de *zoete Amandel* is tederder als de *Bittere*, waarom die in harde Winters zomtyds dood gaan.

§ 4.

Hy word by ons voortgeteelt meest door middel van de zuiging op *Pruim*, willende 't enten of oculeeren zo wel niet gelukken. Men kan die ook, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, &c. geschied, vermeerderen door het Zand, namelyk door de Pitten der *Amandels*, welke na dat ze de Winter over te meuken gestaan hebben, in 't vroege Voorjaar in Greppels die $1\frac{1}{2}$ Voet van malkander gemaakt zyn, gelegt, en de jonge Boomtjes, 2 à 3 jaaren oud zynde, verplant worden; maar de ondervinding heeft geleert, dat zodanige het verplanten niet wel kunnen verdragen, flegt gewas maken en ligtelyk versterven, of niet oud worden; ook kunnen ze de strenge Winters minder teegenstaan als de op *Pruim* gezoogde.

§ 5.

Aan de *Amandel-boom* valt weinig te snoeijen, men moet alleen de jonge Loten Jaarlyks tot omtrent de helft inkorten, inzonderheid aan jonge Bomen, dewyl dezelve anders, om dat deze Boom van natuure lange Loten maakt, van onderen te naakt zouden worden; ook snoeit men teffens die Takken weg die t'overvloedig zyn of verwarring veroorzaken, mitsgaders het onnutte, magere, en het doode Hout.

§ 6.

De *Naantjes-Amandel*, in 't Latyn van de *Botanici* genaamt *Amygdalus foliis petiolatis basi attenuiatis. Linn. Gen. & Spec. Amygdalus indica, nana.* H. Reg. Parif. P. Tournef. *Amygdalus pumila.* M. Hort. Reg. Bles. *Amygdalus nana* Munt. ware Oeff. & Histor..; is een klein Heesteragtig Boomgewas, wassende maar 4 à 5 Voeten hoog, en gelykende de gemeene *Amandel* in Bladen, Bloemen, en Vrugten, behalven dat ze in alle delen kleinder zyn; de Vrugt is bitter, en de jonge Takken zyn bleek-geelagtig. Dog deze word maar alleen geplant om haar cierlyke Bloemen, en word ligtelyk voortgezet door haar Uitlopers.

Men moet deze Zoort niet verwarren met de *Naantjes-Persik*, waar van te voren gemeld is.

§ 7.

De *Amandels*, zyn, gelyk bekent genoeg is, eene zeer aangename Vrugt om te eten, te weten de *zoete*, 't zy versch van de Boom of daar na gedroogt. Men houd ze ook voor zeer gezond en voedende, voornamelyk voor zwakke Menschen, die door ziekte, reizen, of anderzints hunne kragten verloren hebben, versterkende de Levens-geesten zeer, en maken goed Bloed.

De zoete *Amandelen* worden ook in de Keuken georbert; men maakt daar van lekkere *Taarten*, *Marsepein*, &c. De Zuiker-bakkers *candelizeeren* of overtrekken ze met Zuiker, waar door ze lieflyker en ook niet ongezonder om te eten worden.

§ 8.

Men maakt 'er ook een *Amandel-melk* van, die zeer lieflyk smaakt, en in plaats van *Chocolade* kan gedronken worden, hebbende na genoeg dezelfde kragt, en is in voorgemelde Omstandigheden zeer dienstig.

Om deze Melk te maken, zo neemt beste *zoete Amandels*, pelt dezelve, en op dat zulks te ligter geschieden kan, zo legt men ze in warm Water en laat ze daar in wat weeken, zo zal de Schil gemakkelyk afgaan; geschilt zynde, stampt ze in een Steenen of Houten Mortier met een houten Stamper, een weinig heet Water 'er by voegende, tot dat ze heel fyn gestampt zyn; daar na doet 'er nog zo veel Water by dat 'er tot 4 Oncen gepelde *Amandels* ruim een Pond, dat is, omtrent een half Mingelen Water, bykomt; alles wel gemengt zynde, zo giet het door een doek, en wringt of perst het wel uit, vervolgens zet het doorgezygde Vogt, dat wit als Melk is, op 't Vuur, voegt daar by witte Zuiker naar believen, om 't zoet te hebben, laat 't een weinig zagtjes koken, en drinkt het dan warm als *Chocolade:* Wil men deze Melk nog aangenamer en kragtiger hebben, zo voegt 'er wat goed *Roze-water* ten eersten, in plaats van gemeen Water, by, of in 't koken een weinig heel fyn gepoeijerde *Canneel* en een weinig *Amber gris* (1 à 2 *grein*); hoewel

hoewel vele Vrouwtjes de *Amber* niet kunnen verdragen, en in zulken gevalle kan men die weg laten.

Zommige voegen 'er in het koken; by voorgemelde proportie, een Doyer van een Ey, wel geklopt zynde, dat zeer voedzaam is. Andere bereiden deze Melk of Drank met Melk van *Koejen* of *Geiten*, in plaats van met Water, maar dan word die al te voedzaam, ten ware voor zeer zwakke, kragteloze Menschen, en in kleine mate te gebruiken; wil men 'er Melk by doen, dan word best geagt, de helft Melk en de helft Water te nemen, dat voor yders *Complexie* niet hinderlyk zyn kan.

§ 9.

De *onrype Amandels* worden ook met de Bolsters, eer de Stenen nog hard zyn, *geconfyt*, dog hier te lande zeer weinig, 't welk anders geschied op dezelfde wyze als we hier na van de *Oker-noten* zullen zeggen.

§ 10.

De *Olie* van de *zoete Amandels* kan gebruikt worden, in plaats van *Boom-olie* over *Zalaad*; &c., of men kan ze met *Boom-olie* vermengen; wordende deze *Amandel-olie*, versch zynde, zeer gezond bevonden, dewyl ze het geheele Lichaam verzagt, de Buik open houd; en voor Buik-pyn, Graveel, Nier- en Blaze-smerten, &c., heel dienstig is.

§ 11.

De *bittere Amandels* worden nog gezonder geagt als de *zoete*, dog wegens hare bitterheid worden ze weinig genuttigt, ten zy dat ze met Zuiker *gecandeliseert* zyn, of in Medicyne.

Men zegt, dat ze zeer dienstig zyn voor die gene die groote Vrienden met *Bachus* zyn; want dewyl zodanige genoodzaakt zyn, om veel te drinken, en daar door dronken kunnen worden, zo wil men, dat dit voorgekomen kan worden, als men eenige bittere *Amandels*, inzonderheid des morgens nugteren, eet, 't welk beletten zoude dat men voor die geheele Dag niet zoude kunnen dronken worden: Ik heb 't nooit onderzogt, die wil kan het probeeren; dog het beste middel van de Dronkenschap is zekerlyk, dat men niet te veel drinke.

§ 12.

Zeer aanmerkelyk is het groot Wonderwerk, dat God met twaalf Staven, of Ryzen van de *Amandel-boom* heeft verrigt, gelyk men leest in het 17 *Cap.* van het *IV Boek Moses*, namelyk, dat *Moses*, op het Goddelyk Bevel, tot verkiezing van 't *Priester-Ampt* en tot wegneming van de Murmureering der Kinderen Israëls, twaalf Staven van de twaalf Stammen Israëls, van yder Stam één, moest nemen, en in de *Tabernakel*, of *Tente der zamenkomst* leggen, waar op 't geschiede, dat alleen de Staf van *Aaron* des anderen daags bloeide, en *Amandels* voortbragte; 't welk aantoonde, dat het *Priesterdom*, na den wille des HEEREN, by *Aaron* en zyn Nakomelingschap, en der *Leviten-dienst* in zyn Stam, zyn en verblyven zoude.



BESCHRYVING
VAN DE
VYGE-BOOM.

§ 1.

DE VYGE-BOOM word genoemt in 't *Nederduitsch*, Vygeboom, of Fygeboom. *Latynsch*, Ficus. Ficus foliis palmatis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Hoogduitsch*, Feigenbaum. *Fransch*, Figuier. *Engelsch*, Fig-Trée. *Deensch*, Figen-Trae. &c.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch* Vyge. In 't *Latyns*, Ficus. In 't *Hoogduitsch*, Feige. *Engels*, Fig. *Deensch*, Figen. *Zweedsch*, Fikon.

§ 2.

De *Vyge-boom* is ook een Uitlandsche Boom, die hier niet te Huis hoort, dog zeer wel groeit, en heel goede smakelyke Vrugten voortbrengt, hoewel niet zo volkomen, als in de warmer Landen, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, &c.; ook worden alle Zoorten by Ons niet ryp, en zelfs niet omtrent *Parys*, veel minder by Ons.

§ 3.

De Zoorten die hier te Lande 't best aarden, zyn deze volgende.

De LANGE VIOLETTE VYG. Is vry groot; van Gedaante langwerpig, en na proportie niet zeer dik of gebuikt; haar Koleur is, ryp zynde, blauw-purper- of violetagtig, met groen gemengt, van buiten, en rood van binnen; haar Schil is dun, en splyt of berst veeltyds. Deze Zoort is de gemeenste en meest bekende hier te Lande; haar Smaak is in goede Jaren, en in een goede, drooge, Grond, heel geurig en aangenaam, dog in een vogte Grond, word ze zo goed niet, maar blyft laf en onsmakelyk: ze komt vroeg aan, te weten in *Augustus*.

De LANGE PURPER-BLAUWE VYG. Gelykt veel na de voorgaande, maar is in allen zo lang niet, en meer gebuikt; haar Koleur is ook blauwer van buiten, en van binnen niet zo rood; haar Smaak word nog geuriger geagt als die van de voorgaande, als ze op een goede, warme plaats wel ryp geworden is.

De GROTE RONDE WITTE VYG. Word tamelyk groot, zynde kort en rondagtig; van Koleur geelagtig-wit van buiten, en iets bleek- of rooze-rood van binnen; ze word met goede Jaren vroeg ryp, en draagt of rypt doorgaans tweemaal in 't Jaar, komende de late Vrugten laat in de Herfst. Deze word voor de smakelykste van alle *Vygen* gehouden, te weten als ze door en door, en tot rimpelens toe, ryp is, anders is ze onsmakelyk.

De KLEINE RONDE WITTE, valt kleinder als de vorige, en van voren wat platagtiger, zynde van binnen rozerood; haar smaak is niet zo geurig als de vorige, ten minsten hier te Lande, en komt ook later aan.

De LANGE WITTE VYG; deze is wat groter als de *grote ronde witte*, langwerpig van gedaante, en groenagtig-wit van Koleur; haar Smaak komt ook naby de gemelde Witte;

dog

TAB. VII.



dog is in allen zo zoet en geurig niet, komt ook wat later aan.

De GROENE LANG-STELIGE VYG. Is tamelyk groot; van Gedaante wat langwerpig; van Koleur groenagtig; de Steel is veel langer als die van andere *Vygen*, en het Vleesch is roze-rood; haar Smaak is zoet en aangenaam genoeg; maar ze draagt weinig.

De GROTE GEELE. Is een vry grote Vyg; van Gedaante langwerpig-rond; van Koleur geelagtig, en zomtyds een weinig bleek-bruinagtig naar voren; haar Vleesch is vleesch-verwig, maar niet zeer smakelyk; ze rypt tweemaal in 't Jaar, in de Zomer en in de Herfst, dog verkrygende in de Herfst de meeste rype Vrugten.

De GRYZE VYG. Is tamelyk groot; van Gedaante langwerpig-rond, van voren plat, en wat geribt of kantig; van Koleur bleek-groen en grys- of ros-agtig; haar Schil is dik; haar Vleesch hoog-roze-rood; ze rypt ook tweemaal in 't Jaar; maar is niet zeer geurig van Smaak; en de laatste Vrugten worken dikwils niet wel ryp.

De ZWARTE VYG. Is redelyk groot, en heel lang; haar Koleur is heel donkerrood, byna zwart; en haar Vleesch is purper-roodagtig, van een goede zoete, aangename Smaak; ze komt vroeg, voor de grote *Witte*.

Daar word by *Dodonæus*, *Lobel*, *Dalechamp*, en andere oude Autheuren van eene kleine en lage *Vygeboom* gewaagt, maar men vind die nergens, en de Liefhebbers zyn van gedagten, dat die niet anders is, als een door gebrek van Voedzel klein en laag geblevene gemene *Vygeboom*, gelyk geschied, als ze in Potten geplant worden.

§ 4.

De *Vygeboom* bemind van Natuur een goede, vette, wel gemeste, en liever droge, warme, als vogte, koude Grond, in deze laatste zal hy ook heel wel groeijen, maar de Vrugten worden daar in zo smakelyk niet: Hy begeert ook, om goede Vrugten te verkrygen, een goede, warme, zonnige plaats, en een vrye, opene Lugt; derhalven plant men die doorgaans tegen Muuren of Staketten, die wel geëxponeert zyn, waar aan de Takken vast gehegt worden, dog niet, gelyk als andere Espalier-boomen, alle Takken teffens en digt aan de Muur; men breid alleen de grootste Takken ordentelyk uit, en maakt die aan dwars-latten, welke aan Stokken of Staaken, tot dien einde op eenige afstand van de Muur, &c., op order in de Grond gezet zynde, vastgehegt zyn, met Bind-Teenen vast, latende de overige kleinder Takken, in volle vryheid groeijen.

§ 5.

Men teelt ze ook wel op Stammen, die op een goede, warme, voor Winden gedekte, Plaats, geplant worden, en waar van de Vrugten smakelyker geagt worden, als die aan Muuren, &c., gegroeit zyn; waar van de Reden is, om dat de *Vygen* wel veel maar liefst een gestadige en getemperde, en geen al te sterke, brandende warmte, begeeren, gelyk ze by sterke Zonneschyn aan de Muuren ontvangen, inzonderheid als ze te digt aan de Muuren staan.

§ 6.

Ze worden ook wel in grote Potten of houten Vaten gezet, en 's Winters in het *Oranje-Huis* of op een andere lugtige Plaats daar het niet en vriest, voor de Vorst bewaart, dewyl ze dezelve niet kunnen uitstaan; hoewel haar een klein Vorstje niet hinderlyk is; zynde de Vrugten hier van ook doorgaans geuriger, en worden vroeger ryp, om reden dat de Wortels rondom meer door de Zon verwarmt worden. Men zet ze niet eer binnens Huis, als wanneer het begint te vriezen, dat doorgaans in de Maand November voorvalt, en men brengt ze weer buiten in de volgende Maand April; moetende in die tusschen-tyd niet verzuimt worden, door openstelling der Glazen, als het niet vriest, dikwyls te lugten.

§ 7.

Die welke in de Grond geplant staan, moeten in de Winter gedekt worden, 't welk geschied met Stroo of lange Sroo-

agtige Paarde-meft, of ook met *Rund*, *Boekweite doppen*, &c., dog 't Stroo of de Meft is 't befte dekzel; wordende tot dien einde de Takken los gemaakt, nederwaarts tot de aarde gebogen, en met 't eene of het andere aldus vaft gemaakt, en vervolgens met het Stroo bequaam dik overdekt. Andere binden de Takken by boffchen te zamen en omwinden ze dus van onderen tot boven met Stroo, en bedekken de Grond rondom met Stroo of lange Meft, 't welk ook goed is. Dog het welk meeft gebruikelyk is aan Stam-bomen, dewyl men die niet nederbuigen kan; maar men moet in alle gevallen bezorgt wezen, dat men ze niet al te dik dekt, welk haar even zo nadeelig en doodelyk is als de Vorft; dewyl ze, niet kunnende uitwázemen, daar door verftikken en rotten. De Dekking gefchied, gelyk te voren gezegt is, wanneer het zig na 't fterk vriezen begint te zetten, en men ontdekt ze in 't Voorjaar weer als de Winter-vorft geheel over is.

§ 8.

Zommige nemen de *Vyge-bomen* in de Herfft uit de Grond, met een goede klomp Aarde, planten ze in Potten of Vaten, om ze dus 's Winters in Huis te bewaren, dezelve in het Voorjaar weer in de Grond plantende, gelyk men met de *Rosmaryn* gewoon is meeft te handelen; zynde de Bomen op deze wyze vrugtbaarder als die in altyd beflote Potten, en hebben ook zo veel oppaffen met begieten in de Zomer niet nodig, maar dit verplanten vereifcht wat veel moeite en omflag. De gemakkelykfte wyze om ze te bewaren, is, om ze in de Grond ftaan te laten, en 's Winters te dekken, zo als te voren (§ 7.) gezegt is.

§ 9.

Hier valt my te binnen, dat ik voor dezen in de *Koninglyke* en *Keurvorftelyke Saxifche* Tuin te *Dresden*, grote, oude *Vygebomen* van differente Zoorten gezien heb, en mede hebbe helpen *cultiveren*, die wel 20 à 25 Voeten hoog, en van Stam zommige zo dik waren als een Jongeling om zyn Middel. Deze Bomen waren op een bequame wyze (zo my voorftaat 15 à 16 Voeten) by elkander geplant, en daar wierde Jaarlyks tegen de Winter een Huis van Houtwerk over heen gebouwt, en 's Voorjaars weer afgebroken, dienende zulks teffens om daar in allerley andere Gewaffen te bewaren: Deze Bomen bragten Jaarlyks een grote menigte zeer geurige *Vygen* voort, van allerley Zoort.

Dog deze manier van bewaring is zeer koftbaar, en voegt niet anders als in Tuinen van grote Vorften en Heeren.

§ 10.

De *Vyge-bomen* welke des Winters in de vrye Grond ftaan blyven en gedekt worden, zyn als dan zeer onderworpen aan de Muizen, die dikwils de Schors van de Takken geheel afknagen, waar door dezelve bederven; in zodanig geval moet men in het Voorjaar de geheel befchadigde Takken, affnyden, of, zo de Takken altemaal bedorven waren, dezelve tot aan de Wortel toe wegfnoeijen, als wanneer weer nieuwe Takken zullen uitfpruiten, die het 2*de* volgende Jaar overvloedig Vrugten zullen geven.

§ 11.

Op dezelfde wyze moet men ook handelen met de Takken als ze door de Vorft by ongeval mogten dood gegaan zyn, want de Wortel zo ligt niet bevrieft, en weer nieuwe Scheuten uitgeeft; dog deze affnyding dient men niet te fchielyk te ondernemen, dewyl dikwils zommige Takken, die dood fchynen, evenwel nog beginnen te fpruiten, en in dat Jaar goede rype Vrugten te geven.

§ 12.

De *Vyge-boom* draagt aan de jonge Jarige Loten, gelyk de *Druive-boom* en andere, zynde de dikke welgevoede Loten doorgaans de Vrugtbaarfte, en geven de grootfte Vrugten: Hy brengt doorgaans in de Na-zomer voor de tweedemaal Vrugten voort, maar welke zelden ryp worden, en veeltyds van die Bomen, die in de Grond ftaan blyvende, 's Winters gedekt worden, in het Voorjaar afvallen, inzonderheid als ze digt gedekt zyn (§ 7.), of in zeer ftrenge en lange Winters; maar van Bomen die in Potten, &c., geplant ftaan,

of

of die in het Na-jaar in Potten geplant, en in Huis bewaart worden, blyven ze doorgaans behouden, en dewelke derhalven de volgende Zomer vroeger en zekerder ryp worden.

§ 13.

Hier by moet ik aanmerken, dat, als men regt geurige en teffens vroege *Vygen* by ons teelen wil; men dezelve, in Potten of houten Vaten ftaande, in het Voor-jaar in een Trek-kas zetten moet; als waar in ze veel volmaakter en fmakelyker worden, waar van de Reden ligt te bevroeden is; zynde hier toe de *grote Witte Vyg*, als de geurigfte Zoort, het bequaamft; maar waar by in agt te nemen ftaat 't geen in myn *1fte Deel* by de *Broei-konft* aangewezen is, namelyk; dat men niet verzuimen moet zodanige op behoorlyke en bequame tyden te lugten, en met 't nodige Vogt te voorzien.

§ 14.

Men kan, indien men de koften doen wil, ook voor de aan de Muuren, &c., geplant ftaande *Vygen*, Glazen zetten, op die wyze als te voren by de *Kerzen* (§ 35.) gezegt is; waar door men de Vrugten veel vroeger en geuriger zal verkrygen.

§ 15.

Aangaande de Voortteeling, dezelve kan gefchieden op drieërley wyze, als 1. Door Scheuring der uit de Wortels uitgelopene jonge Spruiten. 2. Door Inlegging. 3. Door Steeking van jonge Takken; dog 't gefchied meeft door de eerfte manier, om dat ze doorgaans overvloedig jonge Spruiten maken, die men in het Voor-jaar by de Wortel afsteekt en op haar zelfs plant, daar men begeert: Van het Inleggen en Steeken bedient men zig hoofdzakelyk, als 'er geen Uitlopers zyn, gelyk By voorb. aan oude Stam-bomen wel gebeurt.

§ 16.

Betreffende het Snoeijen dezer Bomen, zulks is zeer ligt, dewyl 'er weinig aan te fnoeijen valt; men neemt alleen de overvloedige en al te lange, insgelyks dorre, en andere ondeugende Takken in het Voor-jaar weg, om ze in een goed Fatzoen te houden; als mede de Uitlopers, indien men ze niet tot voortzetting nodig heeft. Ook moet men in de Zomer de langfte Loten, die in het Voor-jaar gefproten zyn, wat inkorten.

§ 17.

De *Vygen* groeijen uit de jonge vrugtbare Loten digt boven de Bladen, zonder voorafgaande *Bloemen* of *Bloeizels*; waarom men voor dezen gemeent heeft, dat de *Vyge-boom* de eenige Boom was die geheel geen Bloemen voortbragte; Dog de latere Onderzoekers der *Gewaffen* hebben waargenomen, (en zulks 't eerft *Cordus*) dat de *Vyg* hare Bloem inwendig in de Vrugt, aan het uiterfte einde heeft; dewyl men daar, wanneer de Vrugt tegen 't rypen komt, eene kleine opening, en binnenwaarts Vezeltjes, welke de Stampertjes (*Piftilli*) of Styltjes (*Stamina*) zyn, gewaar word. Dog de *Vyge-boom* is van tweerley *Sexe*, van de Vrouwelyke en Mannelyke. Die van de *Vrouwelyke* brengen alleen Styltjes in de Vrugten voort, gelyk de meefte Zoorten van *Vygen* doen; het *Mannetje* heeft alleen Stampertjes; deze word van de *Botanici* genoemt *Ficus filveftris Diofcoridis*, C. B. Pin. P. Tournef. *Caprificus*, *Plinii*. J. Bauh., maar dezelve word by ons niet, nog ook in Duitfchland, en Frankryk, maar veel in Italien, Griekenland, en elders gevonden; men *cultiveert* ze hier te Lande niet, om dat de Vrugt altoos, uit haar *Natuur*, als ze halfwaffen is, afvalt, en alleen tot Vrugtbaarmaking der andere *Vygen* dient; waar het ook van daan komt, dat het Zaad uit de *Vygen*, hier te Lande, of in Duitfchland en Frankryk, gegroeit, onvrugtbaar is, en nooit voortfpruit, dewyl 't zelve door *abfentie* van de gemelde *Mannetje-Vyg* onvolkomen blyft.

§ 18.

Aanmerkelyk is de zogenaamde *Caprificatie*, waar van zig de Inwoonders in Griekenland, volgens 't Berigt van *P. Tour-*

ref., *Voyage du Levant*, en andere, bedienen, om de Vrugten ryper en overvloediger te doen zyn, en van welke *Caprificatie* reeds de Ouden in de allervroegste tyden geweten en gebruik gemaakt hebben, gelyk men leest by *Suid.* 103. 7. *Plutarch:* 2. 700. en *Plin. Lib. XV.* 19. welke *Caprificatie* hier in bestaat: In de Zomer-tyd groeijen in de Vrugten van de gemelde *wilde Vyge-boom* een Zoort van *Insecten*, die daar in Eyertjes leggen, waar uit een ander Zoort van vliegende Wormen ontstaat, die voor het afvallen der Vrugten verhuizen, en na de Vrugten der *tamme Vygen* overvliegen, als ze daar digt by staan, om 'er hun Voedzel uit te haalen, kruipende tot dien einde door de Opening, die die *Vyg* tegen haar Rypwording aan het uiterste einde (§ 17.) maakt, na binnen in de Vrugt, welke aandoening men bevonden heeft, dat de Vrugt vroeger ryp en smakelyker doet worden. In navolging nu van deze ondervinding, zo nemen de Inwooners van 't gemelde Griekenland, &c., omtrent *St. Jans-dag*, of wanneer ze zien dat die Wormtjes beginnen uit de Vrugten te vliegen, Takken van deze *wilde Vyge-boom*, en binden die aan de *tamme Vyge-boomen* vast, op dat de Wormtjes derzelver Vrugten zouden aandoen, en hunne voorgemelde Uitwerking verrigten, en 't welk ze geduurende twee Maanden lang met zorgvuldigheid, hares profyts-halven, waarnemen; dit is dan het gene men *Caprificatie* noemt.

Wat nu aangaat de Oorzaak van de gemelde Uitwerking der Wormtjes aan de Vrugten, daar van geloofden de Ouden, dat zulks geschiedde door de Steking, Wonding, en Zuiging der Vrugten, als waar door dezelve van haar overvloedige en onnutte Zappen ontlast en de overige beter gepræpareert wierden; ook tessens de Zonne-stralen beter konden indringen, en dus de Vrugten vroeger en volmaakter ryp doen worden, gelyk men zulks in het algemeen lezen kan by *Johannes Bauhinus*, die vermaarde en waardige *Kruid-beschryver* van zyn tyd. Dog de nieuwe Onderzoekers der Natuur, inzonderheid de meergemelde *Heer Professor* LINNÆUS, en zyne Navolgers, hebben deze zaak naukeuriger onderzogt, en zyn van een geheel ander gevoelen, namelyk, dat de gemelde Wormtjes in dezen niets anders verrigten, als dat ze overbrengers zyn van het vrugtbaarmakende Stof (*Farina fæcundans*) van de *Mantjes-vrugten* naar die der *Wyfjes*, of *tamme Vygen*; dewyl, wanneer de gemelde *Insecten* veranderen en Vleugels verkrygen, het de tyt is dat de *Mantjes-* of *Wilde-Vyg* bloeit, kunnende als dan niet uit de Vrugt gaan, zonder dat ze met het *vrugtbare Stof* beladen zyn, het welk ze dus aan de *tamme Vygen* toebrengen, en dezelve Vrugtbaar maken. Men zoude kunnen zeggen, dat men de Vrugten, zonder die *Insecten* evenwel ziet ryp en smakelyk worden, gelyk by Ons en elders geschied; hier mede is het gelegen als met de Vrugten van veele andere Gewassen, die hunne rypheid verkrygen buiten 't By-zyn van 't *Mannetje*. En indien die gemelde *Caprificatie* niet zeer nuttig bevonden wierde, zouden zig de Inwoonders van voorgemelde Landen niet daar van bedienen, en zulks *NB.* van zeer oude tyden af. De vermaarde *Tournefort*, die de *Caprificatie* in de Griekſche Eilanden zelfs gezien heeft, verhaalt, dat de *Vyge-boomen* aldaar, door die behandeling, wel 10 *maal* meer Vrugten geven als in Frankryk. Dog dit zy hier genoeg gezegt over deze Stoffe; die breeder daar van begeert onderrigt te zyn, kan lezen de fraaije *Dissertatie* van *Cornel. Hegard*, *Suec.* over de Zoorten van *Vygen*, haar Nuttigheid, &c. Ik moet nu nog iets melden van het *Oeconomische* Gebruik der *Vygen.*

§ 19.

De rype versche *Vygen* zyn eene zeer aangename Vrugt; worden ook voor zeer gezond geagt, en voeden zeer; weshalven *Eobanus Hessus* ook aldus daar van schryft,

Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni
Prima locum merita Ficus & Uva tenent,
Utraque nam succis implet melioribus, & nil
Quæ noceant vitii damna ferentis habent.

Dog ze moeten, om gezond en smakelyk te wezen, wel ryp zyn, want, de nog niet wel rype, zeer schadelyk voor het

het Lighaam zyn. Men eet dezelve in de *Wyn-landen* veel 'sMorgens tot een ontbyt, met andere ontnugterende Spyzen.

§ 20.

Dat de verfche *Vygen* zeer voeden en vet maken, blykt daar uit, om dat de Hoeders van de Wynbergen in de warme Landen, alwaar de *Vygen* nevens de Wynftokken *gecultiveert* worden, in de tyd van twee Maanden, dat ze dat werk waarnemen, heel vet worden, dewyl ze geduurende die tyd byna niets anders nuttigen, als *Vygen* en *Druiven*, met een weinig droog Brood; alzo die Menfchen doorgaans van het gemeenfte en behoeftigfte zoort zyn, om andere Spyzen naar de noodzakelykheid te kunnen hebben.

TOURNEFORT verhaalt in zyne Reize-befchryving naar de *Levant*, dat de *Vygen* eñ *Gerften-brood* 't voornaamfte Voedzel der Boeren en Monniken, in de *Ægëifche Eilanden* is.

§ 21.

Daar is een zoort van kleine *Snip* (*Ficedula*) in de Wynlanden, die de rype *Vygen* zeer gaarne eet, en daar door bovenmaten vet en fmakelyk word, en die men dan zo hoog agt, dat men 'er zomtyds 1 á 2 *Ducaten* voor 't Stuk betaalt; daar men ze op andere tyden van 't Jaar wel voor een Stuiverswaarde koopen kan.

Men zegt ook, dat de *Voffen* in de tyd dat de *Vygen* en *Druiven* rypen, zo vet worden, dat ze zommige als dan tot Spyze gebruiken.

§ 22.

De droge *Vygen*, die in grote menigte in de warme Landen, 't zy in de Oven of in de Zon, gelyk 't eerfte meeft in Griekenland gefchied, en 't laatfte in Provence, gedroogt en overal verzonden worden, worden nog voor gezonder geagt als de verfche, en zyn niet minder fmakelyk, ja zelfs zoeter en geuriger, dog voeden minder. Men vind by ons drieërley Zoorten *gedroogde Vygen* in de Winkels te koop, als 1. *Korf-Vygen*, aldus geheten om dat ze in grote gevlogtene Korven overgezonden worden; deze zyn van de in § 1. eerftgenoemde *Violette Vygen*. 2. *Kift-Vygen*, om dat ze in Kiften tot onzent komen; zynde de Vrugten met Laurier-Bladen bedekt en doormengt; deze zyn van de 2*de* of 4*de* Zoort van *Witte Vygen*, te voren § 1. gemeld. 3. *Vygen* van *Marfeille*, worden in kleine ronde Korfjes van *Marfeille* overgezonden; deze zyn, fchoon ze klein vallen, de geurigfte droge *Vygen* van alle, en ze zyn van het Zoort te voren § 1. in de derde plaats befchreven.

§ 23.

De *droge Vygen* hebben ook haar gebruik in welgeftelde Keukens; want daar word, behalven dat ze tot andere Spyze dienen, van dezelve, op zommige plaatzen, een zogenaamde *Kaas* gemaakt, door Stamping, Vermenging en Zamen-perzing, met gefchilde *Amandels*, *Rozynen* en *Speceryen*, &c., die zeer fmakelyk en voedzaam is. Deze *Kaazen* worden in 't bezonder zeer veel en wel in Italien, Spanjen en Portugal toebereid, en van daar in deze Landen gezonden.

§ 24.

De *Vygen* (*drooge*) worden zeer dienftig geagt voor zwangere Vrouwen, als ze daar van dagelyks eenige eeten, wanneer ze op 't laatfte gaan, gelyk de Engelfche en Hoogduitfche Vrouwtjes zig hier van wel weten te bedienen.

§ 25.

Dat de *Vygen* ook een grote kragt eñ nuttigheid in de *Medicynen* hebben, dit toont ons zelfs de H. Schriftuur aan, *Jefaia* 38: 21., dog hier van op een ander plaatze in 't byzonder iets meerder.

§ 26.

Het Zap dat uit alle deelen des Booms, als uit de Wortels, Stam, Takken, Steelen, Bladen, en onrype Vrugten vloeit, is zeer fcherp en fchadelyk voor 's Menfchen Lighaam. Het zelve in Melk gedaan, ftremt dezelve. Daar mede op Papier

 gefchree-

geschreeven, is wel onzigtbaar, maar als men 't Papier tegen 't Vuur houd, zo word 't Schrift zwart en leesbaar.

§ 27.

De Bladen worden in Asia, volgens *Bellonius* en andere, gebruikt tot Voedzel van de *Zyde-wormen*, in plaats van *Moerbesie bladen*, by gebrek van deze; dog de *Zyde-wormen* kunnen 'er niet lang by leven, en sterven op 't laatst, binnen korten, daar van; wy zullen gelegendheid vinden om by de *Moerbesie-boom* nog iets naders daar van, aangaande 't *Oeconomische*, te zeggen; ten besten van 't algemeen.

§ 28.

Het Hout is voos dog taai, egter van weinig nut, nog tot Werk-, nog tot Brand-hout; men zegt, dat Lepels daar van gemaakt, en by het koken van het Vleesch gebruikt wordende, 't zelve heel week doet worden: 't welk ook geschieden zoude, als men Takjes van deze Boom met het Vleesch kookt; dit zoude, indien het de Proef houd, zeer nuttig kunnen zyn, als ons oud Vleesch van de Vleesch-verkopers in plaats van jong in de handen geduwt word, gelyk niet zelden gebeurt.



B E-

TAB. VIII.



Druy Goedelele.



Druy Hogmar.

BESCHRYVING
VAN DE
DRUIVE-BOOM.

§ 1.

DE DRUIVE-BOOM word genoemt in 't *Nederduitsch*, Druive-boom, Wynstok, Wyngaard. *Latynsch*, Vitis. Vitis vinifera. *Hoogduitsch*, Weinstock. Weinreben. *Fransch*, Vigne. *Engelsch*, Vine. Vin Tree. *Deensch*, Vinranke. Vin Trae, *Zweedsch*.

De Vrugt word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Druiven. In 't *Latyn*, Uvæ. *Hoogduitsch*, Weintrauben. Trauben. *Fransch*, Raisins. *Engelsch*, Vin-beer. *Deensch*, Vin-bär. *Zweedsch*, Vindrufer.

§ 2.

Nu ben ik gekomen tot de Verhandeling van een Boom of Heester-Gewas, aan 't welk buiten tegenspraak, in de *Familie der Planten*, of onder de *Vegetabilia*, de eerste Rang toekomt, gelyk aan het Goud onder de *Mineralia*; en aan de Mensch onder de *Animalia*: om dat deszelfs Vrugt niet alleen de edelste en aangenaamste, maar ook de gezondste en voordeeligste voor den Mensch is; want daar van de zeer gezonde, verquikkende, Hert- en Ziel-versterkende, en by yder zo zeer geagte Drank, namelyk de WYN, in de *Wyn-Landen* gemaakt, en overal naar andere Plaatzen der geheele Weereld, inzonderheid daar geen *Wyn* groeit, verzonden word; en waar van 1000*den* van Menschen, alleen hun Bestaan hebben; zo door het *cultiveeren* van dezelve, gelyk op andere plaatzen door het bouwen van Graan-vrugten, als door de *Negotie*, *Vervoering*, &c.

§ 3.

De *Wynstok* is een Gewas dat meerder Warmte begeert als onze *Climaat* geeft, weshalven de *Druiven* by Ons bezwaarlyk en niet anders ryp worden, als in goede warme Jaaren, en zulks maar eenige weinige Zoorten die vroeg rypen; moetende daar en boven aan Muuren en Stekkagien, die een goede *Expositie* hebben, geplaatst staan.

§ 4.

Hy vereischt daar en boven, om wel te slagen, geen zwaare, styve, kleiagtige, nog laage vogte Grond, maar liefst een losze, hooge, drooge, zandagtige Aarde, die vrugtbaar is, 't zy dat die uit de Natuur zulks is, of door de Konst dusdanig bereid word; hoewel de eerste verre de beste is. Dog men moet uit het gezegde niet opmaken, als of de *Wynstok* in goede Klei-gronden niet groeijen wilde; hy groeit daar al te veel en te weeldrig, 't welk dan veroorzaakt, dat hy weinig en kleine Vrugten voortbrengt, en die, om dat de Zappen, of Voedzel-deelen meest tot 't Hout verspild worden, als mede wegens de koudheid des Gronds, niet of bezwaarlyk ryp worden. Derhalven zo moet men niet verzuimen, als men goede en smakelyke *Druiven* begeert,

geert, zodanige Gronden, die uit de Natuur niet bequaam zyn, te verbeteren, en dus, zo veel doenlyk is, bequaam te maken.

§ 5.

Zie hier, welk ik bevonden heb in deze Noordlyke Landen de beſte *Preparatie* der Gronden voor de *Wynſtok* of *Druive boom* te zyn.

Indien de Grond een Klei- of andere zwaare en koude Aarde is, zo graaft langs de Muur of Stekkagie, daar gy de *Druif* denkt te planten, een Kuil van 3 Voeten diep, en 6 á 8 Voeten breet; brengt onder in deze Kuil een Laag, van omtrent een Voet dik, gruis van oude Muuren, dat met Kalk vermengt is, en waar onder men wat Aarde mengen moet: Vervolgens vult de Kuil met Aarde, die op de volgende wyze *geprepareert* is: Vergadert goede Zand- of Keizelagtige Aarde, die niet onvrugtbaar is, of in plaats van dien, Aarde uit een goede Zandige Moes-Tuin, of zo deze ontbreekt, andere goede, losze, vrugtbaare Aarde dewelke men met grof, verſch Zand rykelyk vermengt, doet daar by oude vergane Blad-aarde, die men in de Boſſchen of Wouden onder de Bomen, die fleurig groeijen, vergadert; insgelyks Aarde van oude verrotte Straat-ſlyk, en van allerley ander Vuilnis; of in plaats van dien, oude, vette, losze Bagger, voegt daar nog by wat oude Paardemeſt; deze Stoffen eindelyk alle vergadert hebbende, zo mengt die wel door malkander; vult daar na de Kuil daar mede, en plant daar in uwe *Wynſtokken*, ik durf UE: verzekeren, dat uwe moeite en koſten wel beſteed zullen zyn.

Wanneer men by 't graven der Kuil gewaar word, dat 'er beneden in meerder diepte eenige taaije of harde Stoffe, als Leem, Dary, of Vels, zig bevind, zo moet voor al niet verzuimt worden, dezelve te roeren en weg te nemen, en de plaats met Steen-gruis, waar onder wat Aarde gemengt is, te vullen; want die Stoffe zoude alle andere aangewende moeite en koſten onnut maken, dewyl daar door 't Water niet kan na beneden in de diepte wegzakken, en dat den Grond al te vogtig maakt en verkoud. (zie myn I*ſte Deel.*)

Jemand zoude hier op kunnen aanmerken, dat 't diep roeren onnut ſchynt, dewyl de *Druiven* in de Wynlanden, (NB. ik noeme Wyn-landen, die, waar in de *Druiv* tot die *perfectie* komt, en in die veelheid groeit, dat 'er *Wyn* van gemaakt word) veeltyds op Steenagtige Bergen en Rotzen, die met zeer weinig Aarde overdekt zyn, zeer wel groeijen en *excellente* Vrugten voortbrengen; maar dit nader overwegende, zo begrypt men ligt, dat aan die Bergagtige plaatzen, 't meeſte Water van Regen, Sneeuw, &c., wegloopt, en dus de Grond niet te veel daar door vervult word, om aan de Wortels hinderlyk te zyn.

Derhalven, indien een te beplantene Grond laag en vogt legt, gelyk hier te Lande dikwils gebeurt, zo is 't ook dienſtig en moet niet verzuimt worden, den Grond merkelyk te verhogen, invoegen dat 't overvloedige Water, inzonderheid 't Winter-water, van de Bomen af na elders lopen kan.

§ 6.

Wat aangaat de Zand- of Zandagtige Gronden, daar mede heeft men zo veel moeite en omſlag doorgaans niet van noden, want als die uit de Natuur goed en vrugtbaar zyn, zal de *Wynſtok* daar in zeer wel groeijen; maar zo die zulks niet of weinig waren, zo moet men dezelve tragten te verbeteren, door vermenging met zodanige Stoffe die veel *Subſtantie* en voedende Deelen heeft, By voorb., met oude vergane *Koe-miſt*, *Bagger*, *Straat-ſlyk*, &c. Mits daar by ook agt gevende op de Grond in de diepte, gelyk zo even van de Kley-grond gezegt is, (§ 5.)

§ 7.

Men moet zig wagten om verſche Meſt, insgelyks Rund die nog niet geheel vergaan is, onder de Aarde te mengen, dewyl die voor de *Druiven* doodelyk is, inzonderheid voor de jonge; want de jonge Wortels door deszelfs ſcherpte worden verbrand, gevolglyk de Groeijing ophoud, behalven nog

nog dat de Mest, die niet heel vergaan is, Wormen veroorzaakt, die de Wortels bederven. Derhalven Mest gebruikende, zo moet men nooit andere als oude, tot Aarde gewordene, bezigen, die, met oordeel gebruikt, en met de Aarde vermengt wordende, geen hinder, maar voordeel doen zal. Maar hier op zoude jemand weer kunnen bybrengen, dat myn zeggen tegen de practyck stryd, dewyl men in de Wynlanden, tot 't bemesten van den *Wynstok* versche Mest gebruikt: Maar hoedanig geschied die Mesting? niet anders dan even in den boven-grond, invoegen dezelve voor eerst niet by de Wortels komt, en alleen maar met 't Vogt de voedende deelen uit de Mest na de Wortels gevoert worden, tot dat naderhand by het roeren van de Grond, de Mest, als wanneer die zyne scherpte verloren heeft, dieper en by de Wortels komt. Men houd zelfs in de *Wyn-landen* niet veel van de Mest, maar men gebruikt liever goede, vrugtbare Aarde, tot verbetering en nodige onderhouding van de vrugtbaarheid des Gronds, als men die bekomen kan, dat op de weinigste plaatzen doenlyk is, en derhalven moet men zig van de Mest bedienen. De Ouden waren ook van gevoelen, dat de Mest nadeelig voor den Wynstok was, gelyk men leezen kan by COLUMELLA, en andere.

§ 8.

Allerley verrotte *Vegetabilia*, en *Animalia*, zyn voor de *Wynstok* zeer dienstig, en maken dezelve zeer vrugtbaar: waar het van daan komt, dat zommige raden, dat men deze of gene doode Beesten by de onvrugtbare *Wynstokken* begraven moet; en waar van ook de ondervindinge geleert heeft, dat zulks een zeer goede uitwerking doet.

§ 9.

Om nu tot de Voortteeling der *Wyn-stokken* te komen, dezelve kan geschieden op vierderley wyze, als

1. *Door Inlegging.*
2. *Door Steeking.*
3. *Door Uitlopers*; en
4. *Door 't Zaad.*

Wegens de Manier van het Inleggen, valt niet veel anders meer te errinneren; als te voren *in 't Eerste Deel* (onder *'t Artikel* van de *Inlegging* en in de *Queekhof*) gezegt is. Men neemt daar toe jonge één- à twee-jarige fleurige Takken; men kort 't uitterste einde van 't een-jarige Gewas, zo ver 't dun en onryp is, wat af, men doet een sneede ter plaatze daar een Knop of Oog is, en legt 't zelve vervolgens omtrent ½ Voet diep boogs-wyze in de Grond, zodanig dat 'er maar 1 à 2 Oogen boven de Aarde uitsteken: Waar by nog dit aan te merken staat, dat men de Loten niet te digt tegen de Muur of 't Staket, waar tegen de Bomen geplant staan, moet inleggen, op dat ze in het vervolg niet door de boven haar zynde Takken en Bladen des Moeder-booms overdekt en verdrukt worden, want dit haar in de groei zeer verhinderen zoude.

§ 10.

Voor dezen was 't veel in gebruik, om de Loten in lange gevlogte, met Aarde gevulde Korfjes te leggen, bedienende men zig daar toe van de Tabaks-Pype-korfjes, daar de Pypen in verzonden worden, maar dit word nu weinig meer gedaan, om dat de ondervinding geleert heeft, dat het voordeel, dat men daar door tragte te verkrygen, namelyk, om de Aarde aan de jonge bewortelde Loten naderhand by de Planting te behouden, en dezelve daar door beter in 't gewas te doen blyven, en voorspoedig te groeijen, van weinig belang en niet beter, ja zelfs minder is, als wanneer de Loten in de vrye Grond gelegt worden: Men bedient zig van deze Manier derhalven nu niet anders als wanneer de Inlegging op geen andere wyze geschieden kan, namelyk, wanneer de Boom beneden by de Grond geen Loten heeft, om daar in gelegt te kunnen worden, gelyk zomtyds gebeurt aan de *Druive-bomen*, die men aan hooge Muuren of op de Dakken der Huizen op laat lopen. Hoe grooter de Korfjes in zulken gevalle zyn, hoe beter, en waar by

niet verzuimt moet worden, de Aarde in de Korven geduurig te bevogtigen, inzonderheid in drooge Zomer-tyden.

§ 11.

Tot 't *Steeken* (§ 9. No. 2.) fnyd men van de zwaarfte, kortledige, eenjarige, fleurigfte Loten, met 3 à 4 Vinger-breed twee-jarig Hout daar aan, en men kort 't boven einde af, gelyk te voren (§ 9.) gezegt is; zo dat 'er maar 4, 5, à 6 Botten aan blyven. Deze Loten vervolgens onder opgefpouden of een draai gegeven hebbende, fteekt men dezelve (verftaat dat 'er een greppel tot dien einde moet gemaakt zyn), op een goede, warme, dog voor de fterkfte Zon iets befchaduwde plaats, in een goede, zandige, welgeprepareerde Aarde (§ 4.), en zodanig, dat 'er maar 1 à 2. Botten boven de Aarde uitfteken, en het overige Hout wat fchuins in de Aarde komt, welke Loten doorgaans binnen twee Jaren zo veel bewortelen, dat ze kunnen verplant worden, waar heen men begeert.

Men Steekt ze ook wel aan de Muuren en Stekkagien, om ze daar, zonder te verplanten, te laten doorgroeijen, 't welk ook, indien het gefchieden kan, altyd beter is als 't verplanten, dewyl ze vroeger aankomen en fleuriger Gewas maken, maar dan moet men wel zorge dragen, NB. dat de geftokene Loten, in het heetfte van de Zomer voor de brandende Middags-hitte befchaduwt worden, en daar en boven als dan de Aarde door begieting (in de Avond- of Morgen-ftond) vogtig gehouden worden, om dat ze anders zeer bezwaarlyk op die plaatzen aan de gang raaken, en dikwils geheel niet voortkomen; zynde voor de uitdrooging des Gronds zeer dienftig, dat men dezelve met oude Rund, Krooft, of eenige andere Ruigte overdekt.

§ 12.

Wanneer nu deze geftokene Loten beginnen te fpruiten, en met meer als een Scheut groeijen, zo moet men alleen maar een daar van behouden, en de overige, namelyk de zwakfte, na dat ze een paar vingers lang opgefchoten zyn, uitbreken, op dat de overblyvende enkelde Scheut met meer kragt zoude kunnen groeijen, dewelke men, naar mate dat die aangroeit, van tyd tot tyd moet aanbinden. Ook moet men, om dezelfde Reden, niet verzuimen alle Zyd-takjes, die uit de Scheut voortfpruiten, als mede de Krullen, by tyds weg te fnoeijen; maar men moet die vooral niet korten, want dezelve daar door minder fterk zoude worden; ten ware uit de Natuur: Wordende deze Scheut daar na by de volgende Winter-fnoeijing heel kort, dat is, op 2 à 3 Oogen, afgefnoeit, om in het daar aan volgende Jaar, goede Loten te maken, en een kragtige jonge Wynftok te worden: Dit laatfte dient ook waargenomen, aan de Ingelegde Loten, (§ 9.) Wat de verdere behandeling van 't Snoeijen aangaat, daar van zullen we in 't vervolg breeder fpreken.

En dewyl de geftokene Loten in het eerfte Jaar nog maar tedere Wortels maken, die aan een fterke Vorft niet wel kunnen tegenftaan, zo moet men niet verzuimen, de Aarde boven de Wortels, tegen de Winter by aankomende fterke Vorft, met Rund of met ftrooagtige Meft te overdekken.

§ 13.

De Tyd van Steeken aangaande, zulks kan verrigt worden in de Herfft, van de tyd af zo ras maar de Bladeren gevallen zyn of de groei ophoud; of in het Voorjaar, maar als dan hoe vroeger hoe beter, eér de Zappen klimmen en de Loten bloeden, 't welk haar in de groei zeer hinderlyk is: De befte tyd agte de Herfft te zyn.

§ 14.

De Voortteeling der *Wynftokken*, door *Uitlopers* (§ 9. No. 3.) betreffende, daar van valt weinig te zeggen, alleen maar dat men dezelve met zo veel Wortels moet zien van de Moeder-boom af te krygen, als 't doenlyk is; die men vervolgens wat befnoeijen en zuiveren moet, en dan, behoorlyk geplant zynde, moet men dezelve in 't vervolg in 't eerfte

ſte Jaar, voor ſterke Vorſt, brandende Zon, en Droogte, zorgvuldig bewaren, op dat die wel in het gewas zoude komen.

§ 15.

De Voortteeling der *Wynſtokken* door haar Zaad (§ 9. No. 4.) geſchied zeer weinig, en niet anders als van Liefhebbers; om Reden dat 't daar mede langzaam toegaat, eer men Vrugten verkrygt; en daar en boven uit 't Zaad doorgaans, gelyk uit de meeſte andere Ooft-vrugten, ſlegter Zoorten voortkomen; hoewel onder een getal jonge Zaailingen, zig by geval nog wel een of eenige goede Zoorten opdoen; gelyk het ook zeker is, dat alle de tegenwoordig bekende, verſchillige Zoorten van *Druiven*, niet anders als door 't Zaad voortgekomen zyn; en aldus heeft ook die Zoort, welke *vroege van der Laan* genoemt word, en een van onze beſte, en ſmakelykſte Zoorten is, haren Oorſprong in Holland gekregen.

§ 16.

Die geene dan, welke luſt en gedult genoeg hebben, om de *Wynſtok* uit 't Zaad te queeken, moeten 't Zaad of de Korls nemen uit door-rype *Druiven*, van de beſte Zoorten, en het zelve voor de Winter, in de Maand November, zaeijen, op een Bedde van goede, losze, zandige Aarde toebereid, en op een goede, warme, zonnige, voor Winden gedekte plaats, tegen of omtrent een Muur of Staket, zorg dragende, dat 't zelve de volgende Winter tot 't Voor-jaar toe, met wat lange Meſt, tegen de Vorſt, overdekt worde. Wanneer nu 't volgende Jaar de jonge Bomen voor den dag gekomen zyn, moet de Grond tuſſchen dezelve zorgvuldig ſchoon, en by droogte bequaam vogtig gehouden worden: Ook dient men ze, als zeer teer zynde, voor de brandende Zon in de heete Zomer-dagen te beſchermen; vervolgens moeten ze, naar mate dat ze aangroeijen, aan Stokken gebonden worden; en zo deze of gene met meer als eene Scheut groeijen, moet men de zwakſte wegſnoeijen en maar een behouden, op dat deze te ſterker kan opgroeijen, gelyk te voren (§ 12.) by 't Steeken gezegt is: Ook moet men, om dezelfde Reden, alle By-ſcheuten, die nevens de Botten voortkomen, zo ras men die maar gewaar word, als mede de Baarden of Draden, wegnemen: Deze jonge Scheut word daar na in de volgende Herfſt, even als de Takken (§ 12.), op 2 à 3 Botten ingekort, en de hier uit voortkomende Scheuten by de volgende Snoeijing weer wat kort geſnoeit, om kragtig Hout-gewas, en vroeger Vrugten te verkrygen: Daar na worden ze in de volgende Jaren met ſnoeijen behandelt, gelyk hier na aangewezen zal worden: Deze uit Zaad voortgeteelde *Druive-bomen* brengen doorgaans, als ze wel behandeld zyn, in het 4*de* of 5*de* Jaar hunne eerſte Vrugten voort. Indien men dan 1, 2, à 3 Zoorten verkregen heeft, die een goede Hoedanigheid hebben, indien ze niet boven andere *excelleeren*, men zal over de gedaane moeite vergenoegt kunnen zyn. Het is aanmerkelyk, dat 't Zaad uit witte *Druiven*, blauwe, en dat van blauwe, witte *Druiven* geeft.

§ 17.

Aangaande de tyd van het verplanten der jonge *Wyn-ſtokken*, 't zy die uit Zaad, Steek, Inlegging, of Uitlopers geteelt zyn, zulks kan geſchieden, zo wel in de Herfſt als in het Voor-jaar, dog in deze laatſte tyd, hoe vroeger hoe beter, zo ras maar de Winter over en de Vorſt uit de Grond is, door dien anders de Bloeding in latere tyd, de groeijing veel verhindert. Dog de Herfſt-planting is altyd de beſte voor de *Wyn-ſtokken.*

Men moet wyders tot 't planten nooit andere als jonge, welbewortelde, fleurige *Wyn-ſtokken* verkiezen, om dat de ondervinding leert, dat oude niet of zeer bezwaarlyk aan 't groeijen raken; daar by moet men zorg dragen, zodanige te planten, die niet lang uit de Grond geweeſt, en dus de Wortels niet verdroogt zyn, 't welk haar ook in de groei zeer hinderlyk, ja veeltyds dodelyk is, en om die Reden, moet men de Wortels der jonge *Wyngaarden*, als ze na verre afgelegene Plaatzen gezonden zullen worden, in langwer-

pige Korfjes met wat Aarde gevuld, of in Boom-Mos, of in Stroo, met Moscovische Matten 'er om heen, pakken, en dus verzenden.

§ 18.

By het planten kort men de Loten tot op 3, 4, à 5 Botten in, en men plant ze in diervoegen in de Aarde, dat ze wat schuins daar in komen te leggen, en dus 'er maar 1 á 2 Botten boven de Aarde blyven uitsteken; dit schuins leggen is van veel dienst, inzonderheid als de jonge *Wynstok* lang is, om dat de Wortels daar door niet te diep in de Aarde komen, en dus de Zon dezelve beter kan aandoen; maar men moet teffens zorg dragen, om dezelve, na 't verplanten, in 't eerste Jaar by droogte, vogt te houden, en voor sterke Zon wat te beschaduwen, gelyk als te voren by 't *Steeken* (§ 11.) gezegt is.

§ 19.

Ik heb te voren reeds gemeld, dat de *Druiven* veel warmte tot hare Ryp-wording nodig hebben, en derhalven by Ons niet wel, gelyk in de warme Landen, op enkelde Stokken hare Rypheid kunnen verkrygen, maar aan Muuren of Schuttingen moeten geplant worden, omtrent welke de Warmte door de Reflexie der Zonne-Stralen veel vermeerdert word: Inmiddels zo moet men hier by wel aanmerken, dat, schoon de *Druiven* veel warmte begeeren, dezelve nogtans liefst een langduurende warmte willen hebben, en geen brandende Zon kunnen verdragen, inzonderheid omtrent de tyd van haar Ryp-wording, als waar door ze taai, en dikhuidig worden, ja dikwils geheel verdrogen, en dit wel voornamelyk de vleeschige *Druiven*, als de *Muscadel*, *Frontignac*, en *Frankendaler*, &c. Kunnende de Waterige, als de *Paarl-druif*, *vroege van der Laan*, *Leipziger*, &c., beter een sterke Zon uitstaan: Derhalven, dewyl de Zon aan de eene *Expositie* warmer en meer brandende is, als op de andere, zo behoorde men de Zoorten der *Druiven* niet onverschillig aan allerley *Expositien* te stellen: De beste *Expositie* voor vleeschige *Druiven*, en vervolgens voor alle in 't algemeen, is de *Zuid-Ooster-stand*, dewyl die niet al te brandende is, en wegens meer andere voordeelen, in ons *Eerste Deel* by het verhandelen van de *Expositien* gemeld; daar aan volgt de *Ooster-*, en de *Zuider-stand*, zynde deze laatste 't bequaamste voor de *waterige Druiven*.

Aan de *Expositien* veel over 't Zuiden naar 't Westen, moet men nooit Druiven stellen, dewyl dezelve, behalven andere gebreken (*Eerste Deel*, *Expositien*), geen warmte genoeg geven, om de *Druiven* te doen ryp worden, ten ware weinige vroege Zoorten; die egter daar niet zeer smakelyk worden.

§ 20.

Zommige Liefhebbers hebben onderzogt, de *Wyngaarden* by ons aan Stokken te teelen, maar dit wilde niet gelukken, ze groeijen daar aan wel genoeg, en brengen ook Vrugten voort, maar die niet ryp worden, ten ware in een zeer voordeelig Jaar. Daar en tegen is die manier goed, om de *Druiven* op de Dakken der Gebouwen, die niet zeer hoog en op 't Zuiden, Zuid-oosten, of Oosten *geëxponeert* zyn, te leiden, gelyk ook by ons veel geschied, alwaar men bevind, dat de *Druiven* zeer goed worden, en zomtyds beter als aan goede Muuren; waar van de reden is, om dat de Zon daar op zo brandende niet en is, dewyl veele Stralen tusschen de Pannen heen op de Zouderinge dringen, 't welk teffens de *Druiven* zo wel Nagts van agteren, als 's Daags van voren verwarmt, en dus ryper doet worden.

§ 21.

In navolging van deze laatst-gemelde ondervinding, zo *practiceeren* zommige Liefhebbers Latwerken op een warme plaatze van de Tuin, van 7 à 10 Voeten hoog, die ze van agteren met Dak-pannen doen digt behangen, in meninge van de *Druiven* daar door zo veel te beter te doen ryp worden, even eens gelyk als op de Dakken geschied: Maar de ondervinding leert, dat ze daar door weinig voordeel genieten, door dien het een groot onderscheid is tusschen een

Dak van een Huizinge, en de gemelde Latwerken met Pannen bekleed, in deze worden de tusſchen de Pannen doordringende Zonne-ſtralen, en gevolgelyk de Warmte, niet bewaart, maar door de Lugt en Wind verſtrooit, daar in tegen die op de Zouderingen behouden blyft, en dus aan de *Druiven* van veel nut kan zyn.

§ 22.

Tot het planten van *Druive-bomen*, om ze op de Dakken te leiden, als mede aan hooge Muuren, &c., moet men zodanige verkiezen, die van Natuur veel Gewas maken en hoog groeijen, By voorb., de *vroege van der Laan*, *Leipziger*, *Goed-Edel*, *Franken-daaler*, *Muſcadel*, &c., en gelyk de meeſte vleeſchige *Druiven* doen.

§ 23.

In de Geweſten die warmer zyn als het onze, beplant men de *Contre-Espaliers*, *Prieelen*, en *Berçeaux* met *Wynſtokken*, die niet alleen cierlyk ſtaan, als ze wel onderhouden worden, maar ook ſchone Vrugten geven, dog dit kan hier te Lande ook, om gemelde Reden, niet geſchieden, ten waare van eenige der vroegſte Zoorten, en op een zeer voordeelige Plaats.

§ 24.

Aangaande de *Diſtantie* die men de *Wynſtokken* aan de Muuren en Stekkagien geven moet, hier in moet men zig reguleeren naar den Aard der Zoort, en na de Deugd des Gronds; dewyl zig de eene Zoort, van Natuur, meer uitbreid als de andere, ook dezelve in een ſterke Grond weelderiger groeijen als in een gemeene; makende in het bezondere in Onze kleiagtige Gronden zeer weeldrig Hout-gewas: Ik heb in myn *Eerſte Deel*, eenige aanwyzing gegeven van de *Diſtantie* der Druiven. En

Dit zal dan genoeg, gelyk ik meen, gezegt zyn van de Voortteeling en Planting der *Wynſtokken*: Nu is dan nog overig de behandeling der bejaarde *Wynſtokken*, die zeer noodwendig is, om veele en goede Vrugten te hebben, namelyk 't *Snoeijen* derzelver. Daar is geen Boom- of Heeſter-Gewas, waar aan het *Snoeijen* noodzakelyker is als deze: Indien men daar aan het Mes niet gebruikt, men zoude dan niet anders als verwilderde Struiken, zonder of met weinige of ſlegte Vrugten hebben.

§ 25.

Ik zal UE. deze Snoei-wyze tragten voor te ſtellen, zo kort, klaar, en duidelyk als 't doenlyk is; voor af moet ik dan zeggen, dat 'er tweerley Snoeijing aan de *Wynſtok* geoeffent word, namelyk de *Winter-* en *Zomer-Snoeijing*; welke laatſte zeer nodig en onvermydelyk is, om de Loten te betemperen, en goed, vrugtbaar Hout te verkrygen, ſchoon dezelve by de meeſte Hoveniers verzuimt word: Daar in tegen de eerſte hoofdzakelyk dient, om den *Wynſtok* kort, en by zyn kragt te behouden, en goede ſterke Loten te doen uitſpruiten, tot voortbrenging van ſchone grote Vrugten en Troſſen.

Aangaande deze Winter-ſnoeijing, heeft men dan hoofdzakelyk te letten, op de volgende zaken.

1. *Op de Snoei-wyze.*
2. *Hoe lang of kort te ſnoeijen.*
3. *De Tyd van het ſnoeijen.*

§ 26.

Wat de *Snoei-wyze* betreft, zo moet men, voor en aleer men begint te ſnoeijen, de geheele Boom overzien, en overwegen wat daar aan te doen ſtaat, welke Loten dienen behouden en lang geſnoeit, en welke weg of heel kort moeten geſnoeit worden. Het zyn de zware, welgevoedde Loten, en inzonderheid die kort-ledig zyn, en dikke Botten hebben, die men tot Vrugt-voortbrenging moet bewaren, en lang ſnoeijen, om dat die doorgaans, als de meeſte kragt hebbende, de grootſte en meeſte Troſſen voortbrengen: Deze komen doorgaans aan de einden der in het voorgaande Jaar geſnoeide Loten voort, dog ook wel meer benedenwaarts, invoegen dat het bovenſte dan de zwakſte is, en in zulken gevalle word het bovenſte tot aan het lagere zware geheel weg, en dit vervolgens lang geſnoeit: De overige

lagere Loten, die gemeenlyk dunner zyn, worden daar na op 2 à 3 Botten ingekort, dog de overvloedige, en zulks de magerste, geheel weggesnoeit, invoegen dat 'er niet meer als 2 à 3 dus kort gesnoeide Loten aan den Moeder-tak blyven.

Deze op 2 à 3 Botten gesnoeide Loten worden *Sporen* genoemt, en zodanige Spoor-snoeijing is van zeer groot belang aan de *Wynstokken*, ja het voornaamste (benevens de *Zomer-snoeijing*, waar van hier na), om dat dezelve daar door by kragten, en in staat van vrugtbaarheid gehouden worden, want terwyl de lang-gesnoeide *Vrugtbare Loten* hunne kragt besteden aan de Voeding der Vrugten, zo doen de *Sporen* ondertusschen zulks aan de Voortbrenging van goede zware Loten voor 't volgende Jaar: Wordende als dan het oude Vrugt gedragen hebbende, doorgaans tot aan deze nieuwe uit het Spoor-hout gegroeide Loten, geheel weggesnoeit; ten ware het zelve kragtiger Loten voortgebragt hadde, als het Spoor-hout, gelyk zomwylen gevallig gebeurt; in welk geval men dezelve snoeit, gelyk die uit het Spoor-hout gegroeit zyn.

Kortom, men moet altyd, zo als reeds gezegt is, de zwaarste, kort-ledigste Loten, waar die ook mogen geplaatst staan, tot Vrugt-hout lang, en de overige tot *Sporen* kort snoeijen; mits daar by agt gevende, dat men, indien de *Wynstok*, 't zy uit zyn natuurlyke aard, of door een sterke voedzame Grond, al te veel Hout gemaakt hadde, dezelve NB. van een gedeelte van zyn Gewas, als ware het zelfs *Vrugt*- of goed *Spoor-hout*, door uit-snoeijing van deze of gene oude Takken, of Loten ontlast. Dunne, Magere Loten moeten in het bezonder altyd weggesnoeit worden, alzo die niet als weer magere Lootjes en daar na kleine Vrugten voortbrengen en den *Stok* verarmen.

§ 26.

De *Wynstokken* brengen ook, gelyk andere Ooft-bomen, *Water-loten* voort, die niet alleen onvrugtbaar zyn, maar ook de geheele *Stok* kunnen bederven en onvrugtbaar maken; weshalven men die hoe eer hoe beter moet uitsnoeijen, of inkorten. Deze *Water-loten*, of *Zuigers*, worden gekent daar aan, dat ze veel weeldriger en langer als andere Loten en daar en boven zelden wel rond, maar doorgaans kantig of plat, en het benedenste einde dunner als omtrent 't midden of na boven toe, en zeer wyd-bottig, met kleine scherpe Botten groeijen.

§ 27.

Wyders zo dient men by de *Winter-snoeijing* nog agt te geven, dat men de vrugtbare Loten altyd boven een Vrugtknop snoeije, want dezelve zo wel als andere Vrugt-bomen Vrugt-knoppen hebben, (waar in de Vrugtbaarheid, geduurende de Groei der Loten, bewerkt word), welke weg-snoeijende, zoude men zekerlyk den Boom onvrugtbaar maken: Deze Vrugt-knoppen zyn kenbaar daar aan, dat ze dikker en ronder als Blad-knoppen en veeltyds als dubbeld, met twee flauwe punten, zyn; de Blad-knoppen daar in tegen zyn dunner en puntiger.

Men moet ook voorts zorg dragen, de Sneeden niet te ver boven de Knoppen of *Botten* te doen, nog ook al te digt daar by, 't welk beide zeer nadeelig is.

§ 28.

Maar my dunkt, ik zie zommige verlegen of twyffelagtig, hoe lang of kort ze de Vrugtbare Loten moeten snoeijen, dewyl ik daar van nog niets gemeld heb, en het de Hoveniers en Liefhebbers daar in niet eens zyn, willende de eene dat men (in ons *Climaat*), om Vrugten te verkrygen, moet heel lang, en de andere, dat men zal kort snoeijen: Zie hier waar de zake op berust. Het is zeker, dat den eenen *Wynstok* sterker groeit, en langer Loten maakt als den andere, 't zy dat zulks voortkomt uit de Natuur des *Wynstoks*, of door een sterke vrugtbare of minder vrugtbare Grond: Ook groeijen de Loten aan dezelfde *Stok* van verschillige lengte en zwaarte: Dewyl nu de ondervinding leert, dat de weelige *Wynstokken*, meer vryheid in haar Groei begeeren als andere, die getemperder groeijen: Derhalven zo moet men de Loten van den eene *Stok*, en die van verschillige Groei aan dezelfde

dezelfde *Stok*, ook langer of korter, dat is, met meerder of minder Knoppen, gesnoeit worden, als die van een ander; hier door komt het dan te gebeuren, dat men de Loten zomtyds met 4, 7 à 10 Knoppen snoeijen moet; leerende de ondervinding, dat de weelderige groeijende vrugtbare Loten de Vrugt-knoppen, waar boven men ze korten moet (§ 27.), verder van hunne Oorsprong afstaan hebben, als andere die betemperd groeijen.

§ 29.

Dog dewyl, als men genoodzaakt is een weelig groeijende *Wynstok* lang te snoeijen, door den tyd de *Stok* te groot word, en dikwils geen ruimte meer aan de Muur, &c., heeft, zo brengt zulks veeltyds de Hoveniers in verlegendheid, niet wetende hoe daar mede te handelen? in zulken gevalle moet men den *Stok* vernieuwen, welk geschied op tweederley wyze; als

1. Door middel van Inkorting der Takken, op dat zy benedenwaarts weer nieuwe kragtige Loten uitwerpen: Dog deze korting moet niet anders geschieden, als ter plaats daar jonge Loten uit 't oude Hout voortkomende zyn, of boven een knobbelagtige verhevendheid, die aantoond, dat de *Stok* daar spruiten kan; want anders zoude de Stok gevaar lopen van door de overvloedige Zappen te verstikken, dewyl het oude Hout van de *Wynstokken* niet uit de Schors overal, gelyk die van andere Bomen, spruit: Moetende men teffens ook de overvloedige slegtste oude Takken tot geheel beneden aan de Grond wegsnoeijen. Men kan de *Wynstokken* ook tot geheel by de Grond op gemelde wyze afsnoeijen, en dus geheel vernieuwen, gelyk zommige zulks omtrent de 10 à 12 Jaren waarnemen.

2. Ten tweeden, zo kan de vernieuwinge ook geschieden door middel van enige der oude langste Takken aan weerzyden, boogs-wyze, in de Grond te leggen, op diergelyke wyze als te voren (§ 9.) aangewezen is, zodanig, dat maar de uitterste jonge Loten boven de Grond uitsteken, en in het vervolg aan de Muur, &c., weer opwaarts geleid worden. Deze Manier is NB. van veel nuttigheid, als maar de ruimte zulks toelaat, want de ondervinding leert, dat zodanige ingelegde Takken in 't vervolg de schoonste, grootste *Druiven* voortbrengen, beter als te voren, of als andere diergelyke oude, oningelegde Takken: Waar van de Reden is, om dat men deze ingelegde Takken, met 'er tyd Wortels gemaakt hebbende, aanmerken kan als jonge *Stokken*, welke men bevind altyd groter en schoonder *Druiven* te geven, als oude; waar toe ook contribueert, om dat ze meer voedzel ontvangen als andere Takken; dewyl ze zo wel door de Wortels van de oude Moeder-stam, als van haar eigen gevoed worden.

§ 30.

Zommige raden, dat men de weelig groeijende *Wynstokken*, om dat ze by ons sterker groeijen als in de Wynlanden, geheel lang moet laten, en niets, of weinig anders, wegsnoeijen, dan alleen de onrype Einden der Loten, en de onrype, magere, en de overvloedige Ranken, waar door ze meenen dat den *Wynstok* betempert zoude worden, en meer *Druiven* voortbrengen; maar wat ontstaat hier uit? kleine *Druivetrossen* en een verward *Chaos*, of Wildernisze van Takken en Loten in de volgende Jaren, die dan niet anders als confusie veroorzaken, zo dat de beste Hovenier nauwelyks in staat is om zo een Stok behoorlyk te snoeijen en weer te regte te brengen: Zynde het zeker, dat als een *Wynstok* door een goede *Winter-* en inzonderheid *Zomer-snoeijing* wel behandelt is, dezelve niet nalaten zal volkomen vrugtbaar te zyn, zonder zo een wildernis van Takken of Loten te gedogen.

§ 31.

Het Snoeijen verrigt zynde, zo moeten de Takken en Loten ordentelyk aangebonden worden, zodanig, dat ze overal egaal wyd van, en niet dwars of confuis over, malkander, maar in een nette order naast elkaar komen te leggen.

§ 32.

Wat nu aanbetreft de *Tyd* van de *Winter-ſnoeijing* (§ 25. No. 3.), daar in zyn het de Hoveniers en Schryvers ook niet eens, willende zommige dat zulks in het Voor-jaar, andere in het Na jaar of Winter moet gedaan worden: Dog het is zeker, dat de eerſtgemelde tyd zo goed niet is als deze laatſte, inzonderheid als 't Snoeijen niet vroeg of in het Voorjaar geſchied, om Reden dat de *Wynſtok* door het *bloeden* of *druppen*, ook *tranen* genoemt, dat is, uitvloeijing des *Zaps*, dat daar op volgt, te veel van zyn Zappen verlieſt, en dus verzwakt word; daar in tegen in de Herfſt of Winter ſnoeijende, zo heeft de Sneede tyd om te ſluiten, en zal dan in het Voor jaar niet *bloeden*. Dat de Snoeijing in de Winter aan de *Wynſtokken* hinderlyk zoude zyn, gelyk zommige menen, hebbe nooit kunnen bevinden, ten ware het geſchiede by heel ſterke Vorſt, of dat 'er ſchielyk ſterke Vorſt opvolgde, als wanneer het eenigzints hinderlyk zoude kunnen zyn. De beſte Snoei tyd is dan in het Na jaar als de Bladen gevallen zyn, of zo ras maar de groei gedaan is, ſchoon de Bladen nog niet alle van de Loten af waren, gelyk veeltyds met zagte Na-jaren gebeurt, dat ze tot in de Maand November hangen blyven; hebbende de Sneede dan tyd om voor den Vorſt te ſluiten, zo dat dezelve daar aan geen hinder doen kan. Of anders ſnoeit men in de Winter by zagt weer.

§ 33.

Nu gaa ik van de *Winter-* tot de *Zomer-ſnoeijing* over: Waar by men hooftzakelyk agt te geven heeft op de In-korting der ſterke Loten, en uit-breeking of uit ſnoeijing der Zyd-ſpruiten, en magere en overvloedige Loten. De Tyd wanneer zulks geſchieden moet, is ten deele zo ras de *Druiven gebloeit* hebben; welk het eene Jaar wel wat vroeger of later, volgens een meer of min vroeg en gunſtig *Saiſoen*, komt te gebeuren; ten deele geſchied zulks de geheele Zomer door, na mate de Loten ſuccesſivelyk voortkomen en aangroeijen. Zommige willen, dat de Snoeijing vroeger, en 2 à 3 Weeken voor de Bloei-tyd gedaan zal worden; dog ik kan zulks niet goed keuren, door dien bevonden heb, dat zulke vroege Snoeijing de *Druive-troſſen altereert*, en in de zetting hinderlyk is; inzonderheid in ſlegte *Saiſoenen*; of dezelve doet doorſchieten.

§ 34.

De eerſte Snoeijing geſchied dan aan de vrugtdragende Loten, na dat de *Druive-troſſen* afgebloeit hebben, wordende dezelve doorgaans 2 à 3 Botten boven de hoogſte Tros (veronderſtellende dat die meer als een *Tros* voortbrengt), ingekort; dog hier omtrent, en in het algemeen met alle Loten die gekort worden, moet men agt ſlaan op de kragt van den *Wynſtok*, en op zyn natuurlyke Aart van Groeijing, namelyk, of hy van Natuur lang en weeldrig Gewas maakt, gelyk doorgaans de *vleeſchige Druiven* doen; dan of hy betemperder groeit, gelyk de *waterige*; in gevolge van dien, zo moet men de vrugtrdagende, weeldrige Loten der eerſtgemelde, 2, 3, à 4 Koppen hoger boven de Vrugt ſnoeijen; daar in tegen zwakke Loten wat korter, namelyk voort boven de *Tros*, of maar 1 Knop hoger; ja zelfs, als een zwakke Loot 2 of meer *Druive-troſſen* voortgebragt heeft, die dan doorgaans klein zyn, en geen Voedzel genoeg kunnen ontfangen, zo ſnyd men de bovenſte met 't Loot weg, om aan de 1 à 2 overblyvende *Troſſen* meer Voedzel te verſchaffen, en dus volkomener te doen worden.

Wyders zo ſnoeit men als dan teſſens ook alle andere langgeſchotene Loten; waar by men dezelfde omſtandigheden in agt nemen moet die zo even gezegt zyn, namelyk, dat men de welig groeijende Loten langer, dat is met meer Knoppen, moet laten, als betemperde of zwakke; want als men die te kort, op weinig Botten wilde ſnoeijen, zouden de Knoppen in zwakke, onnutte Loten doorſchieten; om deze Reden moet men ook met die Loten, die men nog niet lang genoeg gegroeit te zyn oordeelt, met 't ſnoeijen wat wagten, en dus deze Korting *ſucceſſivelyk* verrigten, naar mate de Loten vroeger of later groeijen, gelyk te voren (§ 33.) gezegt heb.

§ 35. Alle

§ 35.

Alle dunne, magere Loten, moeten ten eenemaal uitgefnoeit worden, inzonderheid van zwakke *Stukken*. Insgelyks moet men de *Dieven* (zynde de dunne Lootjes, die aan de zyde nevens de Botten of Oogen voortkomen), zo ras men dezelve gewaar word, wegdoen, om dat ze de Loten veel Voedzel ontnemen, en daar door dezelve vermageren en onvrugtbaar maken, waar door ze ook die Naam van *Dieven* verkregen hebben. Om dezelfde Reden moet men ook alle *Krullen* en *Baarden*, (welke laatfte doorgefchoten Bloem-troszen zyn, die door een al te welige Groei of door qualyk Snoeijen, te weten, door te vroeg of te kort fnoeijen ontftaan (§ 34.), by de ontwaarwording, wegfnoeijen; als mede de *Water-Loten*, zo 'er zodanige zig hier of daar mogten opdoen; welke ligtelyk gekent worden aan die merk-teikens, die te voren (§ 26.) gemeld heb; waar by aanmerken moet, dat men zig niet moet *abufeeren*, om goede, zware, lange *Loten*, voor *Water-loten* aan te zien; gelyk van onkundige veeltyds gebeurt.

§ 36.

Vorders moet men, indien de *Wynftok* welig groeit en veel zware Loten maakt, dezelve van eenige door uitfnoeijen, namelyk de zwakfte, ontheffen, inzonderheid daar veele digt by malkander voortkomen, om alzo de overige meer kragt by te zetten, en dus vrugtbaarder te doen worden, en verwarringe voor te komen.

§ 37.

De gefnoeide Loten moeten wyders ook in de Zomer aangebonden worden, niet alleen om de cieraad, maar ook inzonderheid om de Vrugten, of de *Druiven*, meer Lugt en Zon toe te brengen, en ze daar door volmaakter en fmakelyker te doen worden; deze aanbinding word verrigt by of liever voorts na de fnoeijing, gefchiedende met Mofcovifche Mat; en om zulks met order te doen, zo moet men niet van onderen maar van boven beginnen, als waar door men in ftaat is de Loten beter naaft malkanderen in order te fchikken en te plaatzen. Men moet geen meer Bladen affnoeijen, dan door het fnoeijen der Loten wegraken, gelyk zommige doen; uit die verkeerde meninge, om daar door de Vrugten meer Zon te doen hebben, en dus beter ryp te doen worden: . Dog deze affnyding der Bladen kan van nut wezen in het Na-jaar, als de kragt der Zon vermindert is.

§ 38.

En om de Ryp-wording te bevorderen, zo moet men, wanneer de Boom rykelyk met Vrugten beladen is, dezelve van een gedeelte van zyn *Troffen* (de kleinfte) ontlaften, en 'er niet meer aanlaten als dezelve, naar mate van zyn kragt, voeden kan.

Daar en boven, dewyl de digte *Druiven* wegens haare digtheid, in hare Ryp-wording zeer belemmert worden, door dien de Zon dezelve niet genoegzaam kan aandoen, zo is 't ook, om rype en fchone *Druiven* te hebben, zeer nuttig en noodzakelyk, dat men de *Befien*, door uitknipping met een Scheer, verdunt, 't welk gefchied als de *Befien* de grootheid van een Erft verkregen hebben; hier door zullen de overige veel groter en ryper worden; ten minften zo men dat niet aan alle de *Troffen* en Bomen doen kan, zo behoort het te gefchieden aan eenige van de waardigfte Zoorten, zo veel doenlyk zyn zal.

Dit uitknippen is ook nodig aan de *Troffen* die veel kleine onvolmaakte *Befien* tuffchen de goede, 't zy door Koude en Mis-bloeijing, of uit de Natuur, gelyk de *Paarl-druif* veel onderhevig is, voortbrengen, om de *Troffen* dus oogzienlyker te doen zyn.

§ 39.

Ook is het dienftig, als het veel droog weer maakt, de *Troffen* altemets in de Avond- of Morgen-ftonden met fchoon water te befproeijen, dit doet ze volmaakter en koleuriger worden, (*Ifte Deel* § 29).

§ 40.

Dit zal dan aanwyzing genoeg zyn, van de *Cultuur* der *Wynſtokken* hier te Lande; die begeerig is te weten, hoedanig dezelve in de *Wyn-landen* behandelt worden, 't welk na den Aard des Gronds, en *Climaats* egter ook op verſcheiderhande wyze geſchied, die moet daar over nazien de Autheuren, die daar van gehandelt hebben, als onder anderen, LIGER *Oeconomie generale*; CHOMEL *Huishoudelyk Woordenboek*; LIEBEAUT; DESERRES; *Le Spectacle de la* NATURE; en meer andere.

§ 41.

Nu zal ik nog iets melden van de Vervroeging der *Druiven*, 't welk zedert 't Begin dezer Eeuwe zeer by Ons in gebruik gekomen, en geen onaangename Practyk is. Het zelve geſchied in *Broei-kaſſen* en *Broei-bakken*, op verſcheiderhande wyze, met of zonder Vuur-ſtoking; dog door de eerſte, namelyk door Vuur ſtoking, verkrygt men de Vrugten veel vroeger, als waar door men dezelve, zo de behandeling wel geſchied, in de Maand *May* of *Junius* volkomen ryp hebben kan: De *Vuur kas* die daar toe 't bequaamſt is, is die, welke in myn *Iſte Deel* by de *Broei-konſt*, voor de *Druiven*, &c., beſchreven heb, gelyk men derzelver toeſtel aldaar zien kan; om zulks hier niet weer te herhalen: In welke *Kas* de *Wynſtokken* tegen de holle, met Rook-leidingen voorzien zynde Agter-muur, in de vrye Grond geplant ſtaan, zo dat hare Wortels den vollen Loop in de Grond hebben, die op diergelyke wyze, als te voren (§ 5, 6.) aangewezen heb, moet bereid zyn: Deze *Kas* begint men te ſtoken omtrent 't Nieuwe-Jaar; daarby vervolgens nauwkeurig agt gevende op 't lugten, begieten, beſproejen, min of meer ſtooken, naar mate van 't Weer, Saiſoen, &c., alles gelyk klaar in myn gemeld *Eerſte Deel* by de Broei konſt aangewezen is.

§ 42.

Men kan de *Druiven* ook vervroegen, door middel van een of meer Ranken van een, buiten een *ordinaris Stook-kas*, geplant ſtaande *Wynſtok* binnen in de Kas, door een Glas-Ruit, te leggen; welke Rank en de volgende nieuwe Loten, men dan van binnen aan Latjes bind, in diervoegen, dat dezelve overal omtrent een Hand-breed van de Glazen af komen te leggen; moetende de Ruit rondom de Rank wel digt gemaakt worden: Dog op deze manier verkrygt men de *Druiven* in alles zo vroeg niet als op de vorige, door dien men de Ranken niet zo vroeg, wegens de Vorſt die in de vroege Winter-tyd doorgaans voorvalt, en die de Rank buiten de Stook-kas aandoet, in leggen kan; dog men kan dit eenigzins verhelpen, door de Rank by Vorſtig weer van buiten met Stroo te omwinden, en den Grond boven de Wortels met Meſt te overdekken.

§ 43.

De *Druiven* kunnen ook vervroegt worden door middel van jonge ſterke *Wynſtokken*, die vrugtdragende zyn, in houten Bakken, of grote ſteenen Potten te planten, en dezelve, wanneer ze daar in een Jaar geſtaan hebben en beworteld zyn, in een Stook- of Vuur-kas te zetten, en vervolgens te behandelen, gelyk te voren (§ 41.) aangemerkt is: Dog hier toe zyn niet allerley zoorten even dienſtig; 't zyn die Zoorten, die kort Gewas maken en gewillig Vrugten voortbrengen, welke men daar toe verkiezen moet, als By voorb., de *Paarl-druif*; de *vroege van der Laan*, en in 't bezondere zo heeft men de *Peterſelie-Druif* hier toe zeer bequaam bevonden, als willende op deze wyze 't gemakkelykſt Vrugten geven. De tyd wanneer men deze *Wynſtokken* in de *Stook-kas* zet, is voorts na Nieuw-Jaar.

§ 44.

Wat aangaat de Vervroeging zonder Vuur-ſtoking, die geſchied door middel van de Zonne-bakken, welke men in de Voor-jaars-tyd voor de *Wynſtokken* zet, en verder behandelt, zo als in myn *Broei-konſt Iſte Deel*, aangewezen is.

In het algemeen moet ik nog van het vervroegen der *Druiven*, op welke van gemelde manier het ook geſchiede, als een zaak

zaak van belang aanmerken, dat men niet verzuimen moet, dezelve altyd meer of min lugt, door opftelling der Glazen, te geven, op wat wyze dezelve ook gefchied, te weten by zagt en helder weer, en zulks inzonderheid tegen en in de Bloei-tyd, als mede tegens het rypen der *Druiven*; want anders zullen in 't eerfte geval de Druive-troffen ligtelyk misbloeijen, geen of weinig Befien zetten, of ook wel, door de al te fterke warmte, binnen de Broei-kas, inzonderheid by fterke zonnefchyn, die de Kas confiderabel verwarmt, geheel doorfchieten: Daarintegen, als de *Druiven*, tegens de Ryp-wording, geen verfche Lugt genoeg verkrygen, zo worden zy niet alleen dikhuidig en onfmakelyk, maar ook lymig en onaanzienlyk (gelyk meer andere vrugten die men vervroegt), door dienze niet genoegzaam of behoorlyk kunnen uitwazemen. Het is ook zeer dienftig, dat men de jonge *Druive-troffen* na de Zetting, wanneer de Befien circa een klein Erftje groot geworden zyn, zuivert, dat is te zeggen, de kleine onvolmaakte Befien met een fchaartje uitknipt, en zelf ook, als de Troffen te digt of volbeefig zyn, eenige, anderzints volwaffene Befien, om dus de Troffen loffer en opener te maaken, waar door dezelve niet alleen beter rypen, maar ook de Befien grooter en fmakelyker en de Trosfen aanzienlyker worden, gelyk we reeds voorheen hier van gemeld hebben. Door deeze middelen van Broeijen, kan men ook allerlei heerlyke zoorten van Druiven, die by ons anders nooit ryp kunnen worden, tot volkomene Rypheid brengen: Dienende hier toe beft de voorheen § 41 gemelde Stook-kas.

§ 45.

Dus verre de Cultuur van den *Wynftok* of *Druive-boom* verhandelt hebbende, zo als die beft in deze Nederlanden gefchieden kan, met derzelver vervroeging; zo ftaat ons nu nog iets te melden van het Gebruik en de Nuttigheid van de *Druiven* en de *Wyn*. Betreffende de *Druiven*, dezelve zyn een zeer aangenaame Vrugt om uit de hand te eeten, te weeten, alsze wel ryp en van een goede zoort zyn, want daar is veel onderfcheid in de zoorten, en de onrype zyn zuur en onfmaakelyk. By het afneemen van dezelve, moet menze niet veel betaften, inzonderheid de Blaauwe, om dat de meefte met een *waas* bedekt zyn, die haar een aangename bevalligheid op 't oog doet hebben, inzonderheid alsze op de Tafel voor Defert verfchynen: De Tyd van de Rypheid der *Druiven* is verfchillig, dog de meefte, behalven de vroege zoorten, verkrygen haare natuurlyke Rypheid in de Maand October; en deze Rypheid word men ligtelyk gewaar, zo wel door 't oog, als inzonderheid door de fmaak. Men houd de welrype Druiven juift niet voor ongezond, dog al te veel gegeeten, kunnenze Buikloop of ook wel de Roode Loop veroorzaken.

Wil men de rype *Druiven* lang, en zelf tot Kers-tyd en langer bewaaren, zo moet men dezelve by fchoon en droog weer af fnyden, daar na het einde van de afgefneeden Steel met gefmolten *Ent-* of *ander-Was* digt fluiten, en dezelve vervolgens op een drooge plaats, en daar het niet vrieft, aan Touwjes tegens de Zouder ophangen, zoodanig, dat zy elkander niet raaken; dog waar by men wel letten moet, de Troffen niet met de hand te betaften: Ook dienen hier toe beft de *Vleefigfte Druiven*, als de *Frankendaler*, *Mufcaat*, *Frontignac*, en andere; vermits de waaterige vroeger aan 't rotten gaan: De plaats moet ook niet vogtig nog al te warm zyn, want in de eerfte ontftaat daar door Rotting, en in de tweede droogenze te fterk op. Men kan de *Druiven*, en allerlei ander Vrugten, Wortels, Bloemen, &c., ook lang goed houden, als menze in welgefchuimde *Honig* legt; want de Honig dezelve voor verderf bewaart. Dog nog beeter is 't, dezelve in befte *Brandewyn* te doen; waarin een geheel Jaar lang en langer goed blyven; gelyk veele heedendaagfche voornaame Confituriers aan de Vorftlyke Hoven en elders met *Apricofen*, *Perfiken*, *Pruimen*, *Druiven*, &c., doen.

§. 46

Aangaande de *Wyn*, dat het uit de rype *Druiven* geperste Sap is, die is zekerlyk een uitstekende gave van God; want die niet alleen de voornaamste en gezondste drank der Menschen is, en die ook matig gebruikt wordende, des Menschen Hert en Ziel verquikt en vervrolykt; volgens het zeggen van den wyzen Koning *Salomon*, en derhalven ook van alle Menschen in de geheele wereld (behalven van de Mahometanen) hoog geagt en naar alle Gewesten, daar die niet groeit, uit de Wyn-landen gezonden word, maar die ook, wegens zyn uitmuntenheid, meest de Drank der voorname en ryke menschen is; dog behalven dat de *Wyn* voor de voornaamste Drank verstrekt, zo is dezelve daarenboven ook dikwyls een der beste geneesmiddels voor veelerlei Ziektens en Gebreken der menschen, wanneer die verstandelyk en wel van passe geordineert en gebruikt word: Ook worden veele Geneesmiddelen, zoo in de Apotheek als andere, van dezelve gemaakt of met dezelve toebereid. Edog de *Wyn* is zeer ongelyk van deugt en kragt, maar 't Climaat waarin die voortkomt, en derhalven heeft men zo veelerlei verschilige Wynen, zo wel van de Roode als van de Witte; het zoude ondoenlyk zyn, alle de differente zoorten hier te willen opnoemen, wy laten de kennisse daarvan aan de Wynverkopers en andere over, die daar met te doen moeten hebben, en zeggen hier dien aangaande alleen maar, dat hoe warmer een Landschap is, hoe sterker en ook zoeter de wyn daarin valt; en daarom is het geen wonder dat de *Italiaansche*, *Spaansche*, en veel andere Wynen uit diergelyke warme of nog heeter Landen, zeer sterk en zoet zyn, zelf zoodanig, datze in die of ander Landen, niet zonder menging met goed water kunnen gedronken worden, te weeten voor den dorst, en inzonderheid in heete tyden: want zoodanige sterke Wynen, hoe gezondze anders kunnen zyn, matig en als Medicyne gebruikt wordende, zyn zeer schadelyk als menze te veel drinkt; menig een heeft hiervan droevige ondervindig gehad, of zyn doodt daardoor verhaast: Hier valt my een Historie te binnen, die het den Lezer niet onaangenaam zyn kan te verhalen: Een zeeker ryk Duitsch Heer was een liefhebber van reizen, en teffens ook van een goed en ruim glas Wyn: dezelve in Italien komende, en wel te *Vicenza*, alwaar de Wyn in die omstreek groeijende, niet alleen zeer aangenaam van smaak maar ook heel sterk is; zogte zyn begeerte en smaak in dien Wyn te voldoen, bezoekende tot dien einde alle de voornaamste Herbergen of Wyn-huizen dier Stad; maar om dat de *Wyn* in alle Herbergen niet even goed of van de beste is, zoo zond hy zyn knegt over dag vooruit naar de Herbergen, om die Wyn te proeven, en ordineerde hem, daar hy den besten vond, by 't weggaan aan de deur, of zeker hoek van 't Huis, 't woord *Est* met kryt te schryven, op dat Hy by 't wandelen door die straaten voorby de Herbergen, terstond zoude kunnen weeten, waar hy om de beste *Wyn* in keeren zoude; maar wat gebeurt 'er? dien Heer bediende zig van die lekkere Wyn zoo veel en lang, dat hy eindelyk daar van gevaarlyk ziek kwam te worden, welke ziekte hem ook binnen korten 't verder drinken van sterke en heete *Wynen* kwam te beletten, namelyk de Doodt maakte 'er een einde van: De getrouwe Knegt hier over bedroeft zynde: wilde zyn Heer met een Grafschryft vereeren, en maakte tot dien einde het volgende Versie,

Est, *Est*, *Est*,
Propter nimium Est,
Dominus meus mortuus est.

De *Italiaansche* Wynen zyn in het algemeen zoet en heet van aart, hoewel op de eene plaats meer als op de andere; maar ze hebben meest die Eigenschap, datze niet lang duiren of oud worden kunnen, weshalven men dezelve ook weinig ver buiten Italien vind. De *Spaansche* Wynen zyn ook zoet, vetlyk en sterk, maar deze kunnen langer duiren, en worden derhalven ook in andere Landen vervoert, en onder deze zyn de *Alikante-*, en *Malagasche* Wynen veel geagt. Onder de Duitsche *Wynen* zyn de *Rhynsche-* en *Moezel-Wynen*,

de

de beste en hoog geagt; wordende ook voor de gezondste van alle gehouden, en daarom ook over al naar verre Lan den vervoerd, als kunnende lang duiren en zelf heel oud worden, en hoe ouder hoe beeter hy wort.

De beste *Rhynsche-Wynen* wassen by *Bacherack*; *Hochheim*, in 't *Rhyngouw*, en elders aan de *Rhyn*, boven en beneden *Mayntz*: De beste *Moezel-Wynen* vind men langs de *Moezel*, en die in geur en kragt weinig van de Rhynsche verschillen, hebbende beide een eenigzins amperen smaak, dog waarby een zeekere, aan deze Wynen in 't bezonder eige, aangenaamheid is. De *Franke-Wynen*, by en omtrent de *Mayn* groeijende, als mede die in *Swabenland* omtrent de *Neckar*, vallen iets minder aangenaam en sterk; hoewel 'er aan zommige Bergen omtrent *Wurtzburg*, *Klingenberg* en elders ook heel deftig van smaak vallen. De *Oostenrykſche Wynen*, aan de *Donauw* en elders, zyn sterk genoeg, maar iets rouw of hard. In *Frankryk* groeijen ook heel goede Wynen, dog de voornaamste en beste zyn die welke in *Languedok* en *Provence* vallen, vervolgens de *Bourgogne-* en *Champagne-wynen*, die, wegens haare geurigheid zeer geestimeert worden. De *Wynen* die 't meest naar deze Nederlanden gehaalt en aldaar gedronken worden, zoo wel Rode als Witte, komen uit Frankryk, en wel hoofdzakelyk van *Bourdeaux*, in welkers omstreek die in grote menigte groeit, en alwaar de voornaamste stapel van de Wyn-Negotie is, van waar jaarlyks een overgrote menigte van *Wyn* niet alleen naar deze Nederlanden, maar ook naar *Hamburg*, *Deennemark*, *Sweeden*, *Pommern*, *Pruissen* en elders ter Zee vervoert word. De *Wyn* van daar is tamelyk goed; dog men verkrygt hier te Lande zelden suivere *Fransche wynen*, om datze meest doorgaans van onze Wynkopers herbrouwen of verandert worden, zoo wel haar eigen profyts halven, als ook om den witten Wyn zoeter te maken, aangezien de meeste dezer Nederlanders, inzonderheid de gemeene Inwoonders, op *Zoete-wyn* gestelt zyn, want de opregte *Fransche witte wynen*, zoo alsze van de Druif komen, te weten die omtrent *Bourdeaux* en in *Gascogne* groeijen, zyn niet geheel zoet, maar hebben een ampere geur, eenigzints als de Rhynsche-wyn, dog waarby men een zoeter nasmaak proeft. Edog in deze tyden word de *Rode wyn* in 't algemeen in deze Landen 't meest geagt en gedronken, behalven van de Vrouwelyke Sexe en gemeene Inwoonders; welke Rode Wyn een eenigzins trekkende, dog aangename nasmaak hebben moet. Voor dezen wierd de *Pontak*, een Rode Fransche Wyn zynde die een sterke trekkende smaak hadde, veel geagt; de smaak en geur is zedert veel verandert, zoodanig, dat de Rode Wyn tegenswoordig, gelyk gezegt is, niet al te trekkende maar zagt weezen moet, om geagt te zyn. De *Rhynse* en *Moezel-*, als mede allerlei andere *wynen*, worden in deze Nederlanden ook genoeg en zelfs in overvloed gevonden, dog weinig anders gedronken dan van ryke en voorname Lieden, by deze en gene gelegentheid; niet alleen om dat dezelve duur is, wegens de zware Tollen op de Rhyn en andere omgelden, maar ook om dat de meeste Menschen, gelyk boven gemeld is, den witten Wyn liefst zoet drinken. Wy zouden hier nu wel de manier van 't Wynmaken kunnen byvoegen, zoo als wy zulks in de Wyn-landen zelfs bygewoont hebbe, als mede hoemen den *wyn* na de Perzing verder behandelen, goed houde, enz. moet, maar dewyl in deze Nederlanden geen *wyn* gemaakt word nog worden kan, zoo zal ik dit Artikel, als hier onnodig zynde, overstappen; die begeerig is zulks te weten, kan de Auteuren nazien die we in de §. 40 gemeld hebben; en betreffende de behandeling van *Allerlei wynen*, zulks latenwe aan de Wynkopers en andere over: Alleen moet ik hier aangaande de Wyn nog melden, hoedanig men dezelve beschuldigt, dat die oorzaak zoude zyn van 't *Podagra*, namelyk als men hem wat veel of dagelyks drinkt; dog deze beschuldiging heeft geen grond; want men ziet dikwils Menschen,

die van jongs op *wyn* gedronken hebben, en veeltyds zelfs overmatig, die egter niets van 't *Podagra* te zeggen weeten; daarentegen vind men andere, die al hun levenlang maar weinig, ja wel geheel geen *wyn* genoten hebben, en egter zeer ſterk met 't gemelde *Podagra*, behebt zyn; gelyk ik zelf van beide zoorten veele Menſchen gekent hebbe en nog kenne. En men wil de oorzaak van het gemelde ongemak inzonderheid toe ſchryven aan de *Rhynſche-wyn*, om dat die een zeekere Eigenſchap zoude hebben, de Menſchen, te weeten die hem te veel drinken, de Artikels of Gewrigten der Ledematen te verkalken, inzonderheid van de handen en voeten; waardoor het gemelde ongemak zoude ontſtaan. Dog wy willen dit hier niet verder onderzoeken, als zulks aan de Genees-heeren overlatende: zeggende alleen nog, dat wy met veele van gedagten zyn, dat de *Jigt*, *Podagra*, *Chiragra* en meer andere Lede-gebreekens hoofdzakelyk voortkomen uit een natuurlyke ingeborene aart des Menſchen, of ook uit quade ſpys en drank; ieder gezond Menſch, die tot een glas Wyn genegen is, en dezelve betalen kan, mag die derhalven geruſt gebruiken, dog matig en van de beſte, of die ten minſten goed is, hoe goed een zaake anders ook zyn mag: want de *wyn* verquikt en vervrolykt 's Menſchen Hert, zoo alswe voorheen aangemerkt hebben; enz., dog hiervan genoeg.

§ 47.

Zoo wel van de *Wyn* als van de *Druiven*, word ook een *Spiritus* gediſtilleert, de eerſte uit de Wyn zelfs, en die gewoonlyk *wyn-geeſt* (Spiritus Vini) genoemt word, en de tweede uit de overgeblevene Droezem van de Druiven na de uitperzing; gewoonlyk onder de naam van *Brande-wyn* in deze Landen bekent, en die meeſt uit Frankryk, van *Bourdeaux* in grote menigte gehaalt word: Edog vind men die weinig opregt of zuiver, maar meeſt verzoet, om voorheen by de *wyn* gemelde redenen; hebbende ook doorgaans een geelagtig Koleur, daar de zuivere, zoo als hy van de Diſtillatie komt, wit is. Het is bekent genoeg, waartoe de *Brande-wyn* meeſt dient, namentlyk tot een Drank voor Plaizier, en dikwils al te veel; inzonderheid heeft het Boere-volk hier te Lande 'er groote Liefhebbery voor, 't zy dezelve in de Herbergen alleen te drinken, dog meeſt daar witte *Zuiker* en *Rozynen* onder te mengen, voornamelyk als de Vryers hunne Vryſters tracteeren: Ondertuſſchen verſtrekt de *Brandewyn*, matig en wel te paſſe gebruikt wordende, tot een goed Genees-middel voor deze en gene ziektens of gebreekens: ook worden veele Medicynen der Apotheek daarmet bereid, inzonderheid met de *wyn-geeſt*: Behalven meer andere œconomiſche gebruiken des *Brandewyns*.

Van de Droezem der uitgeperſte *Druiven* word ook de *Pot-Aſch* (Cineres clavellati) in de Wyn-landen, door verbrandig; bereid, en de *wyn* zelf, levert den *wynſteen* (Tartarus) uit, die veelerlei goede gebruiken, zoo in de Geneeskunde als anderzins, heeft: Zynde dezelve een ſtoffe of zoort van *Zout*, dat zig in de met Wyn aangevulde Vaten allengskens rondom aan de Duigen vaſt zet.

§ 48.

Van de Wyn komt ook de *wyn-azyn*, die in de Wynlanden meeſt van de geringſte of zuure, dog zuivere Wynen, gemaakt word, door dezelve te doen zuurder worden; want ſchoon men uit bedorven Wyn ook nog wel *Azyn* maken kan, zoo is dezelve egter van veel minder deugd en waarde, en veeltyds geheel ondeugend. De *wyn-azyn* word meeſt met de Wyn uit Frankryk gehaalt; zynde dezelve niet alleen in de Huishouding, zoo tot Spys-bereiding als andere dingen, van veel gebruik, maar dezelve heeft ook in de Medicine veel nuttigheid: Hoewel in de Huishouding meeſt *Cyder-azyn* (zie onder de Appel- en Peer-boom) gebruikt word, om dat die veel goed-koper is, en egter, goed zynde, den Wyn-azyn, weinig of niet in 't gebruik nageeft. De *wyn* word op verſcheiderhande wyze van de Wyn-verkopers en in Wyn-landen tot *Azyn* gemaakt; onder andere door dezelve

dezelve in een Vat te doen waarin goede Wyn-Azyn geweest is: Dog als men zulks schielyk begeert, zoo neemt men *Zout* en *Peper* gemengt met *zuurdeesem*, dat men in de Wyn werpt, waarvan dezelve niet alleen haastig zuur maar ook heel sterk word. Of, om zulks nog schielyker te doen, zoo neemt een stuk van een zuivere *Tiggelsteen*, maakt het gloeijend en bluscht het in de Wyn, zulks tot drie of vier maal herhalende. Wil men een aangename en welruikende Azyn hebben, zoo doet men *Frambozen*; in stukken gesnede *Limoenen*; of *Dragon*, of eenige andere aangename en welruikende Vrugt, Kruid, of Bloem, in een met *goede Azyn* gevulde grote Vlesch, en laat het eenige tyd in de Zon trekken, waarby men ook wat *Kruid-nagels* voegen kan; als mede wat *witte zuiker*, die een aangename gebroke zuure smaak veroorzaakt: Op 't laatst kan men den Azyn door een doek gieten, om hem klaar te hebben.

Van de onrype Druiven, het zy van die welke niet wel ryp geworden zyn, of natuurlyk niet ryp kunnen worden dan in heel warme Landen, word ook een Sap, gewoonlyk *Verjus* genoemt, door uitperzing gemaakt, dat in plaats van Azyn by Sauzen enz. gebruikt word, en een aangename zuure smaak geeft: Men doet in dit uitgeperste Sap een weinig zout, om het beter goed te houden, Daar word ook van dit zuure sap, gezuivert zynde, met bygevoegde witte zuiker, een *Syroop* gekookt, die voor de Dorst in heete tyden en by koortzen, heel aangenaam en verquikkende is.

De *Druiven*, zoo wel *onrype* als *rype*, kunnen ook geconfyt worden, het welk op diergelyke wyze geschied als met de *Kersen* of *Morellen*, en *Berberissen*, enz, en moet men de Besien tot dien einde, inzonderheid van de onrype, van de troffen affnyden, dog daarby deze Besien haare bezondere steeltjes laten houden: En daarna moet menze ook niet te sterk en lang laten koken, op datze niet bersten. Edog 't confyten van de *Druiven* word hier te Lande weinig gedaan; hoewel men het doen kan, als men wil, zoo wel als in Frankryk en elders.

§ 49.

Van de *Druiven* komen ook nog de aangename *Rozynen* en *Korinthen*, welke niet anders als in de Zonne of in de Oven gedroogde *Druiven* van de beste of zoetste zoort zyn, dog van verschillige zoorten, smaak en deugt, naar de plaats daarze gegroit zyn en van daan komen; want ze worden zoo wel in *Zuid-Frankryk*, (namelyk in *Provence* en *Languedok*) als in *Italien*, *Spanjen*, *Portugal* *Africa* en elders toebereid, en van daar tot onzent en naar elders in menigte overgebragt. Daar zyn inzonderheid drie Hooft-zoorten van, als *Lange* of *Cibebe-Rozynen*, *Blauwe Rozynen* en *Kleine Blauwe Rozynen*. De eerste zyn Bruin-roodagtig van Koleur, en de vetste, zoetste en aangenaamste, en derhalven ook de duurste van alle, die veel in *Italien* en *Africa* vallen: De overige zyn, hoewel goed, egter van minder smaak en deugt. De *Korinthen*, een heel kleine zoort van Rozynen zynde, wormeest uit de *Levant*, dat is uit *Asien*; over *Smirna*, tot onzent gebragt, want ze groeijen veel omtrent *Corintho*, waar van ze eerst haar naam verkregen hebben; voorts in meer andere Landstreeken van *Klein Asien*, en in de Eilanden daar omstreeks. De *Rozynen* zoo wel als de *Korinthen* zyn een aangename en niet minder gezonde Spyze, zoo wel rauw gegeten, als met allerlei Spyzen, daar ze by passen, gekookt, want ze voeden zeer en versterken den Maag, inzonderheid de vette en zoete. Daar en boven dienen ze ook als Medicyne gebruikt, voor veelerlei Ziektens en Gebreekens, inzonderheid voor *Borst-* en *Maag-gebreekens*, *Hoest*, *Pleuris*, enz., en tot dien einde worden ze veel in gekookte Dranken met andere dingen gebezigt:

Men kan van de beste zoete *Rozynen*, ook een aangenamen Drank kooken voor de Dorst; waarby men wat zuiker voegt. Dog dit zal genoeg gezegt weezen van de *Druiven-boom* en deszelfs nuttigheid en gebruik: Wy zullen nu overgaan tot de Beschryving van de differente zoorten van *Druiven*, dog inzonderheid van die welke in deze onze Nederlanden kunnen

nen ryp worden, want, wat kan het helpen veel van de overige zoorten hier, zoo wel uit onze eige ondervinding als uit andere Auteuren te zeggen, als men geen genot daarvan hebben kan, te meer om dat we hier in 't particulier voor deze Nederlanden fchryven; Edog eer wy tot de Befchryving der *zoorten van Druiven* overgaan, zullenwe, gelyk van meer andere Vrugten gedaan is, een *Synonymyfche* Lyft daarvan vooraf laten gaan, als volgt,

§ 50.

SYNONYMYSCHE LYST

VAN DE

Meefte differente zoorten van *Druiven*; inzonderheid van die welke in deze Nederlanden voor de befte geagt worden.

A.

Africaanfe Druif, zie Marroquin.
Alicantfe Druif, zie Spaanfe.
Avant Druif, zie Morillon.
Auvernat, zie Morillon.

B.

Bakfteen Druif, zie Griekfe Druif.
Barbaron, zie Marroquin.
Bar fur Aube, zie Chaffelas blanc.
† Blauwe Musqué. *Word vroeg ryp.*
Blauwe Tros-Druif. Zie Morillon noir.
† Bonte Druif. Raifin fuiffe. Switferfe Druif. *Deze word vroeg en wel ryp.*
Bourdelais. Raifin de Grey blanc. Bourlace.
Bourlace, zie Bourdelais.
Bourgignon blanc & noir, zie Morillon, *en* Vin tint.
Burgondie-Druif, zie Morillon, *en* Vin tint.

C.

† Chaffelas blanc. Witte Chaffelas. Bar fur Aube. Mufcat blanc. Witte Mufcaat. Rojaal-Mufcadel. Fendant blanc. Witte Fendant
† Chaffelas rouge. Rode Chaffelas. Mufcat rouge. Rode Mufcaat.
Chaffelas noir. Blauwe Chaffelas. Mufcat noir. Blauwe Mufcaat.
Cibebe-Druif, zie Rozyn-Druif.
Cioutat, zie Peterfelie-Druif.

D.

Damas-Druif. Druif van Damas. Blauwe Rozyn-Druif.
Daufiné, zie Rozyn-Druif.
Diamand-Druif, zie Vroege van der Laan.
Druif van Canada, zie Peterfelie-Druif.
Druif met bonte Bladen, zie Water-zoet.
Druif van Orleans, zie Morillon noir.
Druif zonder Korls, zie Korinthe-, en Elber-Druif.

E.

Elber-Druif. Witte-Druif zonder Korls.

F.

Fendant Blanc, zie Chaffelas blanc.
Fermenteau blanc & noir, zie Morillon.
† Frankendaler. Blauwe Frankendaler.
Frankforter, zie Rynfe Druif.
Frontignac, zie Mufcat.

G.

Goed-Edel, zie Rynfe Druif.
Griekfe Druif. Bakfteen-Druif.
Griekfe Druif met Petarfelie Bladen, zie Peterfelie Druif.

Ham-

H.

HAmborger, zie Pottebakker.
Hanekloot, zie Rognon de Coq.
Hesperische Druif, zie Spaanse.
Hoogheimer, zie Rynse Druif.

I.

JErusalemse Druif, zie Muscat d' Alexandrie.
July-Druif, zie Morillon hatyf.

K.

KAnarie-Druif. Madera-Druif.
† Kandiase Druif Vroege Kandiase. *Deeze word heel vroeg ryp.*
† Katalonier-Druif. *Word vroeg ryp.*
Katte-pis, zie Muscat blanc.
Klairet Druif, zie Wilde Druif.
† Korinthe-Druif (Witte.) Raisin de Corinthe blanc. Raisin sans pepins blanc. Witte Druif zonder korls.
† Korinthe-Druif (Rode). Raisin de Corinthe rouge. Raisin sans pepins rouge. Rode Druif zonder korls.
† Korinthe-Druif (Blauwe) Raisin de Corinthe violet. Raisin sans pepins violet. Blauwe Druif zonder korls.

L.

† LEipziger Druif (Witte.)
† Leipziger Druif (Blauwe). *Deze worden vroeg ryp.*
Lissabonse Druif, zie Muscat long.

M.

MAdera-Druif. zie Kanarie-Druif.
Magdalene-Druif, zie Morillon.
Malvasier-Druif. Malvoise. Malvasier-Muscaat.
Morroquin. Barbaron. Africaanse Druif.
Marsemine de Vicenze. Muscat de Vicenze.
Melier blanc. Witte Melié Druif.
Melier noir. Blauwe Melié Druif.
Melier vert. Groene Melié Druif.
Meunier, zie Morillon taconné.
Molenaars-Druif, zie Morillon taconné.
Morillon blanc. Witte Morillon. Auvernat blanc. Witte Auvernat. Servagnin blanc, *en Suisse.* Fermenteau blanc, *en Champagne.* Bourgignon blanc. Witte Burgondie Druif.
Morillon gris. Grauwe Morillon. Auvernat gris. Fermenteau gris, *en Champagne.*
Morillon rouge. Rode Morillon. Auvernat rouge. Rode Auvernat. Servagnin rouge. Tresseau.
Morillon noir. Blauwe Morillon. Auvernat noir, *à Orleans.* Blauwe Auvernat. Servagnin noir, *en Suisse.* Pineau, *en Bourgogne.* Raisin d' Orleans noir. Blauwe Tros-Druif van Orleans.
† Morillon taconné. Meunier. Molenaars-Druif. Fermenteau noir. Swarte Fermenteau. Bourgignon noir. Blauwe Burgondie Druif.
† Morillon ou Raisin hative. Vroege Morillon. Blauwe. Avant-Druif. July-Druif. Raisin St. Magdalene. Magdalene. Magdalene-Druif. *Deze word heel vroeg ryp.*
† Muscat blanc. Witte Muscadel-Druif. Frontignac blanc. Witte Frontignac. Witte Stinkert. Katte-pis.
† Muscat gris. Grauwe of vaale Muscadel-Druif. Vaale Frontignac.
Muscat rouge. Rode Muscadel. Rode Frontignac.
Muscat noir. Blauwe Muscadel. Blauwe Frontignac.
Muscat long. Lange Muscat. Lange Lissabonse. Portugaalse Druif. Portugaals Purper. Musqué d' Italie. Passe-Musque. Raisin d' Allogo.
Muscat d' Alexandrie blanc. Witte Muscaat van Alexandrien. Grote witte Muscaat. Witte Jerusalemse Muscaat.
Muscat d' Alexandrie rouge. Rode Muscaat van Alexandrien.

drien. Groote Rode Mufcaat. Rode Jerufalemfe Muscaat.

Mufcaat (Witte, Blauwe, en Rode), zie Chaffelas.

Mufcaat (Malvafier-), zie Malvafier.

N.

NEgrier, zie Vin tint.

Noireaut, zie Vin tint.

O.

OOftenrykfche Druif, zie Peterfelie-Druif.

P.

† PAarl-Druif (Witte).

† Paarl-Druif (Roode). *Deeze beide Paarl-Druiven worden by ons wel ryp, en zyn van de befte witte Druiven, hier te lande.*

Paffe-Musqué, zie Mufcat long.

† Peterfelie-Druif. Druif met Peterfelie-Blaaden. Raifin d'Autriche. Ooftenrykfche-Druif. Cioutat. Druif van Canada. *Deeze is heel goed, en word bequamelyk ryp.*

Pineau, zie Morillon.

Portugalfe Druif, zie Mufcat long.

Purtugals Purper, zie Ibidem.

† Pottebakker (Roode). Roode Hamburger-Druif.

† Pottebakker (Blauwe). Blauwe Hamburger.

Pountac-Druif, zie Vin tint.

Q.

QUille de Coq, zie Samoireau.

R.

RAifin d'Alicante, zie Spaanfche.

Raifin d'Autriche, zie Peterfelie-Druif.

Raifin de Corinthe, zie Korinthe-Druif.

Raifin de Grey, zie Bourdelais.

Raifin de Livre, zie Rozyn-Druif.

Raifin Melier, zie Melier.

Raifin Meunier, zie Morillon taconné.

Raifin noir, zie Vin tint.

Raifin d'Orleans, zie Morillon Noir.

Raifin fans pepins, zie Korinthe-Druif.

Raifin Suiffe, zie Bonte Druif.

Ritzeling, zie Rynfe Druif.

Rognon de Coq. Haanekloot-Druif.

Rozyn-Druif. Cibebe-Druif. Raifin de Livre. Daufiné.

Rozyn-Druif (Blauwe), zie Damas-Druif.

† Rynfe-Druif. Hoogheimer Rynfe Wyn-Druif. Goed-Edel. Schoon-Edel. Ritzeling. Frankforter-Druif. *Kan bequaamelyk ryp worden, gelyk ook de volgende,*

† Rynfe-Druif (Roode of Bruin-roodagtige). Roode Rynfe. Roode goed-Edel. Roode Schoon-Edel. Roode Ritzeling.

S.

SAmoirau. Quille de Coq.

Sans Pepins, zie Korinthe-Druif, en Elber.

Schoon-Edel, zie Rynfe-Druif.

Servagnin blanc, rouge, & noir, zie Morillon.

Sonder Korls, zie Korinthe-Druif, en Elber.

Spaanfche (Witte). Gros blanc d'Efpagne. Groote witte Spaanfche-Druif.

Spaanfche (Blauwe). St. Pieters-Druif. Hefperifche-Druif. Gros noir d'Efpagne. Groote witte Spaanfche-Druif.

Spaanfche (Roode). Gros rouge d'Efpagne. Groote roode Spaanfche. Raifin d'Alicante. Alicantfe-Druif.

Switferfe-Druif, zie Bonte-Druif.

Swarte Verwer, zie Vin tint.

T.

TEinturier, zie Vin tint.

Treffeau, zie Morillon rouge.

Traminer. Roode Traminer.

V.

VIn tint. Teinturier. Noireaut. Morillon de teint. Auvernat de teint. Raisin noir. Negrier. Bourgignon noir. Swarte Burgundie-Druif. Swarte Verwer. Pountac-Druif.

Vin ou Raisin d'Allogo, zie Muscat long.

† Vroege van der Laan. Diamand-Druif. *Is by ons eene der besten.*

W.

† WAter-Soet (Witte.) Water-Druif.

† Water-Soet. (Blauwe)

† Water-Soet, met bonte bladen.

† Wilde Druif. Klaret-Druif.

Wilde-Druif uit Virginien.

Witte Stinkert, sie Muscat blanc.

BESCHRYVING VAN DE GEMELDE DRUIVEN.

BLAUWE MUSQUE. *Vitis acinis minoribus ovatis cœruleis, præcox.* Nobis. Maakt matig grote Trossen; de Besien zyn iets langagtig-rond, maar niet zeer groot, en van Koleur, ryp zynde, besmult blauw; haar Smaak is zoet en aangenaam genoeg, een weinig muskeerende; en dewylze vroeg en wel ryp word, zynde een van de eerst-rypende Druiven, ook sterk draagt, zoo is ze waardig om geplant te worden.

BONTE DRUIF; *Vitis acinis variegatis.* Nobis: Heeft ronde Besien van matige grote, zynde van differente Koleuren, in 't zelfde Bosch, als rood, blauw, wit, wit-bont, enz., dat haar een bevallig aanzien geeft, en word vroeg en wel genoeg ryp, maar is voor 't overige niet veel waard, om datze weinig smaak heeft. De Bladen van deze zoort, zyn doorgaans van onderen wat wit- of grys-agtig.

BOURDELAIS. *Vitis uva perampla, acinis ovatis.* Tournef. Inst.: Maakt grote dikke Trossen; de Besien zyn ook heel groot, iets langwerpig-rond van gedaante, en ryp zynde, groenagtig van Koleur, maar ze word by ons nooit, en zelf omtrent *Parys*, zelden ryp, derhalven niet geraaden is, daar van te planten, ten ware om *Verjus* te maken.

CHASSELAS BLANC. *Vitis uva perampla, acinis albidis, dulcibus durioribus.* Tournef. Inst. Maakt grote Trossen, die doorgaans boven by de Steel 1 of 2 kleine Zydtrossen hebben; de Besien zyn groot, rond, en digt aan 't Bosch; van Koleur, ryp zynde, bleek-geelagtig; haar Smaak is zeer aangenaam zoet, en knappende in 't eeten. Deze word veel gecultiveert omtrent *Parys*, wordende by ons op een bekwame warme plaats ook volkomen ryp en smakelyk, inzonderheid met een goed Herfst-Saisoen.

CHASSELAS ROUGE. *Vitis uva perampla, Acinis dulcibus rubentibus.* Tournef. Inst. De Besien van deze zoort zyn rond, wat groter als de voorgaande, en ze groeijen niet zoo digt in 't Bosch; haar Koleur is bleek-rood, of als gebakken rode Steen; haar Smaak is, wel ryp zynde, zeer zoet, maar word laat ryp, en verkrygt derhalven by ons byna nooit haar volkomene rypheid, ten zy door Konst-middels, namelyk in Stook- en andere Kassen.

CHASSELAS NOIR. *Vitis una perampla, Acinis dulcibus nigricantibus.* Tournef. Inst. Maakt dikwils nog groter Trossen als de *witte Chasselas.* De Besien zyn rond en van groote als de *witte*; haar Koleur is donker zwart-blauw, zynde, wel ryp wezende, zeer aangenaam zoet; maar ze rypt wat laater als de witte, en word derhalven by ons zelden wel ryp.

PAMAS-DRUIF. *Vitis Damascena, uva Acinis nigricantibus.* Nobis. Deze gelykt veel na de *Rode Rozyn-druif*, die hier agter beschreeven word, zo in gedaante, groote, vleeschigheid, en geur, maar zy is donker-blauw van Koleur; groeit ook op dezelve plaatzen, als meede in *Spanjen*, *Portugal*, en andere warme Landen, en hier van komen de blauwe

lange Rozynen. Deze word by ons niet ryp, ten waare door Konſt-middels.

ELBER-DRUIF. *Vitis Agygartos.* Camerarii. Maakt grote Troſſen; de Beſien zyn rond, tamelyk groot en digt in 't Boſch, hebben maar één Zaad-korl, ook zomtyds geheel geen; weshalven deze zoort van zommige ook *Druif zonder Korls* genaamt word; maar ze word by ons niet wel ryp.

FRANKENDALER. *Vitis Germanica, uva perampla, Acinis rotundis, majoribus, ex rubrog nigricantibus.* Nobis. Brengt veel grote Troſſen voort; haar Beſien zyn rond en groot; van Koleur, wel ryp zynde, hoog-blauw, na den roden hellende; voorts vleeſchig, en zeer aangenaam van Smaak alsze wel ryp is, datze egter by ons zelden word, dan in zeer voordeelige warme Zomers. Haare Rypheid word veel veragterd, door dien de Beſien zeer digt in een gedrongen zitten, 't welk men te hulp komen kan door middel van de kleinſte Beſien kort na de zetting met een Scheer uit te knippen. Welke zorg zeer dienſtig en noodzaakelyk is, aan allerlei andere zoorten van *Druiven* die digt in een gedrongen groeijen, om goede Druiven te hebben; en dat ik hier, wegens de nuttigheid, nog eens weer herinneren moet.

Voorts zoo maakt deze zoort zwaar, lang, en veel Houtgewas, en is zeer draagbaar.

KANARIE-DRUIF. *Vitis Canarienſis*, Nobis. Dit is een witte zoorr van Muſcaat-Druif, rond van gedaante, tamelyk groot van Tros en Beſien, en zeer zoet van ſmaak; maar men begrypt uit de groei-plaats ligtelyk, dat dezelve by ons niet kan ryp worden, zonder konſt-middels; weshalven daar van niets meer melden zal; als alleen dat hier van de zeer geurige witte Wyn, *Sec*, of *Canarrie-Sec* genoemt, in het Eiland *Madera*, voortkomt, die de verirable *Sec* is, ſchoon in Spanjen ook een heel zoete en kragtige Wyn gemaakt en voor *Sec* gedebiteert word, maar die zoo goed of zoet in allen niet is, anders geurig genoeg zynde.

KANDI-DRUIF. *Vitis Cretica.* Deze zegt men dat heel vroeg ryp word; dog is my onder die naam niet bekent; moogelyk is het de volgende *Katalenier-druif*, dewyl de Kandiaſche Druiven ook in Spanjen groeijen, en de naamgeeving der Vrugten zeer verſchilt; het ſtaat egter nader te te onderzoeken.

KATALONIER-DRUIF. *Vitis Catalonienſis præcox, acinis retundis ex rufo nigricantibus.* Nobis. Maakt tamelyk groote Troſſen. De Beſien zyn rond, tamelyk groot, van Koleur donker bruinagtig-blauw, van een aangename zoete, iets muſqueerende Smaak; word vroeg ryp, volgende voorts op de *blauwe Muſqué*; en is derhalven waardig by ons geplant te worden.

KORINTE-DRUIF. *Vitis Corinthiaca ſive apyrena* J. Bauh. Tournef. Inſt. *Uvæ paſſæ minores vel Paſſulæ Corinthiacæ.* C. B. Pin. De Beſien van deeze zoort zyn klein maar zeer zoet van ſmaak, en hebben geen of zommige maar een Korl; De bladen zyn rondagtig, dik, van onderen witagtig, en weiniger als andere Wyn-bladen geſnippelt. Daar zyn drie zoorten van deezen Druif, die niet veel verſchillen, als in de Koleur, zynde wit, rood en blauw; deeze twee laatſte zoorten worden op het Eiland *Morea* veel gedroogt en overal verzonden, zynde by ons bekend genoeg onder de naam van *kleine Rozynen* of *Korinthen*, welken naam ze voeren van de oude Stad Corinthus, op het gemelde Eiland, waar omtrent ze veel groeit: Deeze *Druiven* komen vroeg aan, en worden by ons wel ryp, maar om datze klein zyn, zo wordenze weinig gecultiveert, en dus weinig by ons gevonden.

LEIPZIGER (WITTE). *Vitis Germanica præcox, acinis ſublongio, ſubviridibus.* Nobis. Maakt tamelyk groote, langwerpige Troſſen: Haar Beſien zyn van middelmatig groote eenig-

eenigzints langwerpig-rond van gedaante en tamelyk los in 't Bosch; haar Koleur is, ryp zynde, groenagtig-wit, zynde voorts wat vleeschiger als de *water-zoeten*, en haar Sap is tamelyk zoet en aangenaam; ze word vroeg ryp, met de *Paarl-Druif*; is heel draagbaar, en derhalven waardig by ons geplant te worden.

LEIPZIGER (BLAUWE). *Vitis Germanica præcox, acinis sublongis nigricantibus.* Nobis. Verschilt weinig van de voorgaande *witte*, dan alleen in de Koleur die hoogblauw is.

MARSEMINE DE VICENSE. Dit is een zoort van Muscaat met donker blauwe Besien, groeijende veel omtrent *Vicense* en *Padua* in Italien, en waarvan daar een heel zoete aangenaame en gezonde donker-rode Wyn gemaakt word, die zeer vermaard is. Deze Druif word by ons niet natuurlyk ryp. Ik meene deze de zelfde te zyn met de *Muscaat noir*; ziet wat verder.

MELIR BLANC. *Vitis acinis rotundis albo-virescentibus subdulcibus.* Nobis. maakt matig grote Trossen, de Besien zyn ook matig groot, rond, groenagtig-wit van Koleur en digt in 't Bosch, van een tamelyk zoete smaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons niet wel word, en derhalven niet waardig by ons te planten.

MELIR GRIS. verschilt nergens in van de vorige dan dat de Besien groener van Koleur en eenigzints grys- of ros-agtig zyn. Deze beide zoorten hebben de Bladen byna rond, dat is zonder veel hoeken, of weinig gesnippelt, en dragen sterk.

MELIER NOIR. Deze verschilt mede weinig van de voorgaande, dan dat de Besien donker-blauw zyn.

MORILLON BLANC *Vitis aurelianensis vel Belnensis, acinis albidis.* Nobis, tamelyk groot van Tros, hare Besien zyn middelmatig groot, eenigzints langwerpig en vry digt in het Bosch, van Koleur, ryp zynde, besmult witagtig na den groenen hellende; haar Sap is zeer geurig en verheven, maar de schil is wat dik: Deze word veel gecultiveert in de Wynbergen omtrent *Orleans* en elders in *Frankryk*, en daar word uitstekende *Wyn* van gemaakt.

Zommige maken onderscheid tusschen deze *Druif* en de *witte Auvernat*, dog zoo als my van ervarene kenners berigt is, en ik zelfs aan uit Frankryk na Duitschland met deeze beide benamingen gezondene Wyngaarden heb konnen bespeuren, zoo is 'er weinig onderscheid tusschen, bestaande alleen in de geurigheid der Druiven, welk alleen van de grond, standplaats en *climaat* van daan komt: Ze word by ons zelden behoorlyk ryp, ten zy in zeer goede Jaaren, of door Konstmiddelen.

MORILLON GRIS. *Vitis Aurelianensis acinis subbrubescentibus.* Nobis. De Besien van deeze zoort zyn van groote en gedaante als de voorgaande, maar ze zyn wat losser in 't Bosch, en haar Koleur is bleek grauw-ros agtig, of vaal, haar smaak is zeer zoet en aangenaam; ze komt wat vroeger aan als de vorige, en word derhalven by ons, op een goede plaats staande, ook ryp, dog niet dan in goede jaren. Deeze is in de *Provincien* van *Orleans* en *Champagne* veel geagt, om datze een uitstekende Wyn uitlevert.

MORILLON ROUGE. *Vitis aurelianensis, Acinis rubris.* Nobis. Deeze gelykt in grote en gedaante der Besien na de vorige *Morillons*, maar de Koleur is rood, hellende na den bruinen. Deeze Druif is veel geagt in de Provincien *Orleans Bourgogne* en meer andere. Ze is de voortbrengster van de lekkere en gezonde *Bourgogne-wyn.*

MORILLON NOIR. *Vitis aurelianensis, acinis nigricantibus.* Nobis. Maakt tamelyk grote wat langwerpige Trossen; de Besien zyn meest rond en middelmatig groot, van Koleur donker-blauw hellende na den zwarten; haar Sap is schoon rood, en wel ryp zynde geurig en aangenaam van smaak; maar word by ons niet ryp als in zeer voordelige Jaaren of door vermeerderde warmte; ze maakt dik kortledig Hout, en heeft wat ronder Bladen als de vorige *Morillons*. Deze Druif

geeft een uitftekende Wyn, weshalven ze in het zuidelyke van *Frankryk* voor een van de befte Druif geeftimeert word om rode Wyn te maken.

MORILLON TACONNE. *Vitis fubhiruta. J. Banh.* Brengt korte, dikke Troffen voort, de Befien zyn van grote als de voorgaande, te weten middelmatig, en digt in 't Bofch, en van Koleur blauw, haar fap is vry zoet en aangenaam, dog de Wyn die daarvan komt is op verre na zoo goed niet als die van de voorgaande Morillons, maar hy levert meer uit, om dat hy zeer draagbaar is. De Bladen van deeze Druif zyn ruigagtig-wit, even als met Meel bepoejert, inzonderheid de jonge, waarvan hy de naam van *Molenaars-Druif* by zommige verkregen heeft. Voorts is deeze hard van Natuur, kunnende de Voorjaars ongemakken beter verdragen als andere *Druiven*: Weshalven hy in zommige kouder Wyn-gewesten van Frankryk veel gecultiveert word. Maar word by ons bezwaarlyk en zeer zelden ryp.

MORILLON HATIVE. *Vitis præcox Columellæ* H. R. Par. Tournef. Inft. Maakt matig grote Troffen; haar Befien zyn middelmatig groot, of liever klein, in vergelyking van andere Druiven, en los in 't Bofch; van Koleur befmult rood na den blauwen hellende; haar fmaak is niet zeer verheven, en de fchil dik; zoude derhalven niet waardig zyn daar van te planten, zoo het niet ware om haar vroege rypheid, wordende doorgaans in *Frankryk* ryp in July, maar by ons in Augufty, en is dus een van de vroegfte *Druiven*.

MUSCAT BLANC. *Vitis acinis albis dulcissimis, Vitis Apiana.* Garidel. Brengt langwerpige tamelyk groote Troffen voort, die doorgaans twee kleine Troffen aan de zyde naaft de fteel hebben: De Befien zyn tamelyk groot, rond, en zeer digt in 't Bofch; aangenaam van Koleur, geelagtig wit, en veeltyts wat met bruine vlekken gefprenkelt: De fmaak van deze of diergelyke fterke Mufcaate-Druiven is, als ze wel ryp zyn, zeer zoet en musquerende, van een zeer aangename geur, zoo datze van veele voor de aangenaamfte van alle Druiven gehouden word: Zynde zeer vleefchig en wat hard of knappende in 't eeten, maar ze word zeer bezwaarlyk en by ons by na nooit ryp, ten zy in zeer voordelige Jaren, of door Konftmiddelen. Voor 't overige zoo maaktze zeer fterk Hout-gewas, en dragt fterk.

Van deeze *Druif* word de berugte en aangenaame *Mufcaate-wyn*, anders ook *Frontignac* genaamt, gemaakt, deeze laatfte naam voert hy van de Stad *Frontignac* in de *Provincie Languedoc*, waar omtrent deeze *Wyn* veel groeit en van daan komt.

MUSCAT ROUGE. *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis.* Garidel. Deeze is van groote en gedaante nagenoeg als de voorgaande; de Befien van zommige Troffen zyn digt, en van andere loffer in 't Bofch; haar Koleur is donker-rood na den blauwen hellende, ze zyn ook zeer vleefchig, geurig en fterk *musqueerende* van fmaak; wordende deeze Druif van veele no geuriger en verhevener als de voorgaande geagt, te weeten als ze wel ryp is, dat ze egter by ons natuurlyk nog bezwaarlyker word als de voorgaande.

MUSCAT GRIS. *Vitis acinis fubrubentibus dulcisfimis.* Nobis. Deeze meen ik dezelfde zoort te zyn met de voorgaande, beftaande het onderfcheid alleen in de Koleur, dewelke van zommige Troffen rood, van andere grysagtig rood of vaal, nog van andere bleek-groenagtig of befmult wit is; welk onderfcheid tusfchen de voorige zoort, zeer waarfchynelyk, nergens anders van daan komt, als van ons *Climaat*, en naar dat de Troffen min of meer op de Zon bloot hangen en daar van aangedaan worden.

MUSCAT NOIR. *Vitis acinis nigricantibus dulcisfimis.* Mill. Hoveniers Woordenboek. De Befien van deeze, zyn wat kleinder als de voorgaande, donkerblauw, na den zwarten hellende van Koleur; haar Sap is zoet, dog niet zoo aangenaam en fterk musqueerende als de voorgaande zoorten, maar ze rypt wat gemakkelyker ende vroeger, dog de Befien worden by ons byna nooit aan 't zelve Bofch te

gelyk

gelyk en volkomen ryp, weshalven ondienstig is te cultiveeren, ten waare door Konst-middelen.

Deeze *Druif* word veel gecultiveert omtrent *Piacenza* en *Padua* in *Italien*, en van daar komt de vermaarde bloedroode Wyn. *Marzemina de Vincenza*, dog die niet lang over het jaar duuren kan; en van deeze is ontstaan 't spreekwoord, *Est*, *Est*, *Est*, *propter nimium Est*, *Dominus meus mortuus est*. (zie § 46.)

MUSCAT LONG. *Vitis uva perambla*, *acinis oblongis nigricantibus dulcissimis*. Nobis. Maakt dikke en lange Trossen. De Besien zyn groot, heel langwerpig rond, en donkerblauw van Koleur, en wat los in 't Bosch, zynde voorts vleeschig ende vast knoppende, haar Sap is zeer zoet, aangenaam en sterk musqueerende en geperfumeert, maar word by ons niet ryp, ten zy door konst-middelen. Daar word in Portugal een zeer aangenaame roode Wyn van deeze Druif gemaakt, die niet al te heet is, en de *Marsemine-wyn* van *Vicenza* in Italien na by koomt.

MUSCAT D'ALEXANDRIE BLANC. *Vitis Alexandrica*, *uva perampla*, *acinis magnis oblongis*, *albidis*, *dulcissimis*. Nobis. Maakt groote Trossen, de Besien zyn ook zeer groot, Ei-rond van gedaante, en heel los in 't Bosch, van Koleur groenagtig-wit; zynde voorts heel vleeschig, vast, en, wel ryp zynde, van zeer zoete, aangenaame, wat musqueerende smaak, maar ze vereischt veel warmte om ryp te worden, weshalven ze in ons Climaat nooit anders haare rypte verkrygt als wanneer door konstmiddels de warmte vermeerdert word.

MUSCAT D'ALEXANDRIE ROUGE. *Vitis Alexandrica*, *uva perampla*, *acinis magnis oblongis*, *rubentibus dulcissimis*. Nobis. De Besien van deeze zoort zyn wat kleinder als de voorgaande, anders van dezelfde gedaante, deugt en smaak, haar Koleur is rood, iets na den blauwen hellende, ze word wat gemakkelyker ryp als de voorgaande, dog kan by ons haare rypte zonder vermeerderde warmte niet verkrygen, ten waare in zeer voordeelige Jaaren. Ik ben 'er niet ver van af, te gelooven dat deeze gemelde zoort dezelfde is met de *Rozyn-Druif*, zie hier na.

PAARL-DRUIF (WITTE-) *Vitis præcox acino rotundo (magno) albido dulci* Mill. H. Woordenb. Brengt groote Trossen voort, de Besien zyn vry groot en los in 't Bosch, van Koleur, wat blinkende, als Paarlen, waar van ze de Naam voert, haar Sap is zoet en zeer aangenaam; ze word vroeg ryp en is heel draagbaar, maar ze is zeer onderworpen om niet te bloeijen, dat is, veel kleine onvolmaakte Besien in 't Bosch voorttebrengen, welk veroorzaakt word door haar teederheid, waar door ze de koude in de Bloeityd niet kan teegenstaan, en dus weinig zet, dat haare agting niet weinig vermindert, schoon ze anders buiten teegenspraak een van de beste *Druiven* in ons *Climaat* is, weegens haar groote draagbaarheid, gemakkelyke en volkomene Ryp-wording: Dog dit kan te hulp gekomen worden door middel van dezelve op eene warme, voor koude en winden gedekte plaats te stellen, en vervolgens door uitknipping van de kleine onvolmaakte Besien. Ze maakt dikke, korte en kortleedige Loten, zoo dat ze weinig of veel minder ruimte beslaat, als andere Druiven. Ze is de beste om te vervroegen, om datze dan door de vermeerderende warmte minder uitbloeit, groote Trossen en Besien geeft, en zeer vroeg aankomt.

PAARL-DRUIF (BLAUWE). *Vitis præcox*, *acinis rotundis*, *nigricantibus*. Nobis. Is van groote, gedaante en smaak, zeer gelyk aan de voorige *Witte*, behalven de Koleur, die schoon hoog-blauw is, ze misbloeit nog meer als de Witte, daarenboven worden de Besien aan 't zelfde Bosch byna nooit te gelyk ryp, weshalven ze in weinig agting is, wordende anders ook vroeg ryp, met de *Witte*.

PETERSELIE-DRUIF. *Vitis laciniatis foliis* Cormit. Brengt tamelyk grote Trossen voort; de Besien zyn matig groot, rond, en wat los in 't Bosch, groenagtig-wit van Koleur,

en heel zoet en aangenaam, dog niet zeer verheeven van Smaak; haar Blaaden zyn diep en fyn gesneeden, op de wyze als *Peterselie*, waar van ze de naam gekreegen heeft. Men zegt dat ze in de Provincie *Canada* in *West-Indien* in het wild in de Bosschen groeit, en van daar in deeze Europiaansche Landen overgebragt is. Ze is heel dienstig om door konst-middels te vervroegen.

POTTEBAKKER (BLAUWE) *Vitis vinifera fructu cæruleo maximo.* Comm. C. Pl. H. M. conft. Deeze brengt groote Trossen voort, de Besien zyn ook heel groot, en eenigzints langwerpig-rond, van Koleur schoon hoog-blauw, haar smaak is tamelyk geurig dog niet zeer verheven, gelyk die der Water zoeten; egter nog wel waard geplant te worden, te meer om dat ze sterk draagt, en vroeg, tegen 't begin van October ryp word.

POTTEBAKKER ROODE.) Maakt groote Trossen, de Besien zyn wat grooter als de voorgaande, rond en van Koleur rood, hellende na den blauwen; ze is geuriger als de voorgaande, draagt zeer wel, en word bequaam ryp, komende iets later als de vorige.

ROZYN-DRUIF (RODE-) *Vitis damascena.* H. R. Par. Tournef. Inst. An *Vitis Pergulana.* C. B. Pin. 298? Brengt zeer groote Trossen voort, de Besien zyn heel groot, heel langwerpig of ovaal-rond en zeer los in 't Bosch, haar Koleur is rood na de blauwen hellende, zynde voorts zeer vleeschig, sappig, van eene zeer zoete lieflyke smaak, dog word by ons nooit ryp, ten zy door konst middels.

Deeze Druif groeit veel in *Morea*, *Candia*, en andere Griekse Landen, te *Damascus* en *Syrien*; *Spanjen*, en in andere zeer warme Landen, alwaar de *Lange roode Rozynen* uit dezelve gedroogt worden. Ziet ook *Damas-Druif*, en *Muscaat d' Alexandrie Rouge.*

Daar word ook een zeer delicate Wyn uit deeze *Druif* gemaakt, die bekent is onder de naam van *Malvasier-wyn*, hebbende deeze naam van de Stad *Malvasia*, anders ook *Nepoli di Malvasia* genaamt, op 't Eiland *Morea* daar hy voor deezen gemaakt wierde; dog word nu ook in *Spanjen* en elders gemaakt.

ROZYN-DRUIF (WITTE-). Verschilt nergens in van de vorige, dan dat de Koleur groen agtig-wit is. Deze zal mogelyk dezelfde zyn met de *Muscaat d' Alexandrie blanc*, hier voren beschreven.

RYNSE-DRUIE. *Vitis Rhenensis, acinis rotundis subtuteis.* Nobis. Brengt tamelyk groote dog kortvallige Trossen voort; de Besien zyn rond, middelmatig groot en vry digt in het Bosch, van Koleur groenagtig-wit, of wat geelagtig, als ze wel ryp is; en van een heel aangename geurige, dog doorgaans een weinig ryns- of amperagtige smaak, inzonderheid als ze niet wel ryp is, dat ze hier te Lande niet ligt word, ten zy in goede Jaren, draagt anders zeer sterk. Deeze *Druif* is de voortbrengster van de vermaarde en gezonde *Rhynse-* en *Mosel Wyn.* (§ 46.) Van deeze zoort is voor ruim 200 Jaren, ten tyde en op order van den KEIZER CAREL Vde, door een Nederlander, *Pieter Simensz* genaamt, in *Spanjen* gebragt en ontrent de Stadt *Guadalcusar* geplant; waarvan aldaar een heerlyke aangename goud-geele Wyn gemaakt word; en onder de naam van *Peresimenez-wyn* (dus is *Pieter Simens-wyn*) ook by ons bekent is, dewelke de andere *Spanse Wynen* overtreft, doordien hy niet zoo vettig, sterk, en koppig is, maar de aart van de Rhynsche Wyn heeft; Hieruit leert men dat niet alleen het climaat maar ook de ingeboren aart van een gewas veel toebrengt tot deszelfs hoedanigheid, en minder of meerder deugt en nuttigheid.

RHYNSCHE DRUIF (ROODE.) *Vitis Rhenensis, Acinis rotundis rubescentibus.* Nobis. Brengt groote korte Trossen voort, als de voorgaande; de Besien zyn ook matig groot, rond, en digt in het Bosch, van Koleur bruin-roodagtig, als ze wel ryp zyn, en alsdan van een geurige, dog wat Ryns-agtige of ampere smaak; maar ze word by ons zelden,

zelden, en niet anders dan met warme Jaaren volkomen ryp, blyvende dus meest wat bleek-bruin rood-agtig en onsmakelyk of zuur; draagt anders ook sterk gelyk de voorgaande.

SAMOIREAU. Dit is, zelfs in Frankryk, een gemeene Druif, zal derhalven hier daarvan niet verder melden.

SPAANSE WITTE DRUIF. *Nitis Hispanica*, *Uva perampla*, *Acinis rotundis ex albidis majoribus.* Nobis. Brengt groote Trossen voort, de Besien zyn ook groot en rond-agtig, van Koleur, wel ryp zynde, wit of geel-agtig, zeer zoet van smaak, en vleeschig, dog word by ons niet ryp, ten ware als men de warmte vermeerdert door konst.middels.

SPAANSE DRUIF (BLAUWE-) *Vitis Hispanica Uva perampla*, *acinis rotundis nigricantibus majoribus.* Mill. Brengt zeer groote Trossen voort, die doorgaans twee kleine Zyd-trossen hebben; de Besien zyn ook zeer groot, rond, en van Koleur hoog-blauw na den zwarten hellende, haar sap is zeer zoet, geestig en verheven van smaak, als ze wel ryp zyn, en ze zyn vleeschig. De Bladen van deeze zoort zyn meer gesneeden of gekertelt als van de meeste andere zoorten van *Druiven*, dog dezelve word by ons nooit wel ryp, ten zy door konst-middelen.

SPAANSE-DRUIF (ROODE) *Vitis Hispanica*, *Uva perampla*, *acinis rotundis rubris majoribus.* Nobis. Deeze gelykt van groote en gedaante naa genoeg aan de voorige, behalven dat de Koleur hoog-rood is, met een blauwagtige Waas, haar Sap is zeer zoet en aangenaam, dog word by ons niet anders ryp als door konst, gelyk de voorige.

Deeze zoorten groeijen veel in *Spanjen*, en daar word, van die welke omtrent *Alicante* in 't Koningryk *Valentia* groeijen, de zoete, aangenaame en sterke *Alicante Wyn* gemaakt, die donker-rood, byna zwart is, te weeten, uit de twee laatst gemelde: De witte zoort brengt ook een vette, sterke witte Wyn voort.

TRAMINER-DRUIF. *Vitis*, *Acinis rotundis subrubescentibus dulcibus.* Nobis. Dit is een Duitsche Druif, die in veel Gewesten van Hoog-duitschland, daar Wyn wast, gecultiveert word, om datze zoet is, een goede Wyn uitleevert, draagbaar is, en wel rypt; ze maakt maatig groote Trossen, en de Besien zyn rond, bleek-rood, op de wyze als gebakken bleek-roode Steenen. Ze kan ook by ons ryp worden, dog is hier te lande weinig bekent.

VIN TINT. *Vitis acinis nigricantibus*, *succo rubervimo tinctorio.* Nobis. Dit is een zoort van zwarte of *donker-blauwe Morillon* of *Auvernat*, brengt tamelyk groote Trossen voort, de Besien zyn rond, tamelyk groot, en vast in 't Bosch, van Koleur heel donker-blauw, byna zwart, haar Sap is heel hoog- of donker-rood, en sterk vervende, waar van ze de naam heeft; de smaak is tamelyk zoet, dog eenigzints trekkende, hebbende een aardagtige substantie: Ze word by ons bezwaarlyk en dus zeldzaam ryp.

Deeze *Druif* word op veele plaatzen in Vrankryk in de Wynbergen gecultiveerd, niet zo zeer om daar alleen *Wyn* van te maaken, maar voornamentlyk om de Wyn van andere roode Druiven, door vermenging met deeze, by de perzing, een hoger, rooder Koleur, en meer Lighaam te geven, waar door die aanzienlyker word en beeter kan duuren.

VROEGE VAN DER LAAN. *Vitis præcox Batavica*, *acinis sublongis*, *albidis dulcibus.* Nobis. Brengt tamelyk groote Trossen voort, de Besien zyn middelmaatig groot, eenigzints langwerpig van gedaante, van Koleur witagtig, en blinkende als ze wel ryp is; haar Sap is heel zoet en aangenaam, en ze word by ons vroeg en behoorlyk ryp. Deze Druif is door *Adriaan van der Laan*, in zyn tyd *Rentemeester van Rynland* in *Holland*, uit Zaad gewonnen, weshalven ik ze *Vitis Batavica* in 't Latyn, 'tot onderscheid van andere Druiven, genoemt heb; ze is zeer bequaam om te vervroegen, beeter als de *Paarl-Druif*, schoon ze zoo groot van Besien niet en is, om dat ze niet ligt misbloeit.

Daar

Daar word by zommige van een zoo genaamde *Diamand-Druif* gewaagt, maar het is zeeker dat die geen andere zoort, als een welgewaſſene en wel rype *vroege van der Laan* is, gelyk ik door eigen ondervinding gewaar geworden ben, aan dewelke die naam van *Diamand-Druif* gegeven is, door deeze of geene Liefhebber uit eigen fantaſie of goeddunken, gelyk 't meer als te veel gebeurt met allerlei Ooft-Vrugten.

WAATER-ZOET. *Vitis, acinis albidis, dulcibus aquoſis.* Nobis. *Vitis alba dulcis.* J. Bauhui. Brengt tamelyk groote Troſſen voort, de Beſien zyn rond, vry groot en los in 't Boſch, van Koleur, ryp zynde, witagtig: Ze word vroeg en wel genoeg ryp, maar ze is waaterig, laf en niet zeer verheeven van ſmaak, en derhalven niet veel waard om geplant te worden. Men moet deeze zoort niet verwerren met de *Paarl-Druif.*

WAATER-ZOET, *met bonte Blaaden. Vitis acinis albidis dulcibus, aquaſis, foliis varietatis.* Deeze gelykt in alle deelen aan de voorgaande, behalven de Blaaden, die geelbond zyn, weshalven ze van de Liefhebbers, om de verſcheidentheid van Planten, zomwylen gecultiveert word.

Daar is ook nog eene andere bonte zoort, welkers Bladen aan de kanten wit als verzilvert zyn; deeze beide zoorten van Druiven, zyn iets tederder, zoo wel in 't groeijen als voortqueeken, als andere *Druiven.*

WILDE DRUIF. *Vitis ſilveſtris, Labuſca.* C. B. Piro. Tournef Inſt. Boerh. J. A. *Vitis foliis palmaſo-angulatis.* Linn. H. Clift. Roj. Proev. Brengt matig groote Troſſen voort die kort zyn, en dikwyls twee kleine Zyd-troſſen hebben; de Beſien zyn ook van matig groote, rond, en donkerblauw van Koleur, haar ſap is hoog-rood, zynde als ze wel ryp zyn, van een tamelyk geurige dog eenigzints trekkende ſmaak; de Bladen van deeze Druif zyn wat meer geſneden als van de meeſte andere zoorten, en worden hoog-rood van Koleur, voor datze in de Herfſt afvallen, hooger als van de meeſte andere *blauwe-Druiven*, die doorgaans alle, voor 't afvallen, min of meer rood worden.

Deeze zoort groeit in het Zuidlyke deel van Frankryk, omtrent *Montpelier* in *Languedoc*, *Provence*, als ook in *Italien*, en elders in het wild in de Heggen en Boſſchen, aan de Bergen, enz.; ze word in die Geweſten zomtyds onder andere *Druiven* by 't Perzen gemengt, om de *wyn* Koleuriger, duurzaamer, en hertelyker te maaken, voor Menſchen die een hertelyke of iets adſtringeerende Wyn beminnen; welk gebruik men zegt, dat eerſt een zeeker Engelſch Koopman zoude uitgevonden, en aan de Franſchen gerecommandeert hebben; weshalven deeze *Druif* nu ook op zommige plaatzen van gemelde Geweſten, in de *wynbergen* gecultiveert word. Voor eenige Jaaren waaren deeze *adſtringeerende* roode Wynen ook in deeze Nederlanden, onder de naam van *Pountac*, veel in agting, dog worden nu zeedert korten tyd minder begeert, en niet zonder goede reeden, dewyl ze, behalven de onaangenaamheid van de ſmaak, ook ongezonder zyn, als de zagte Wynen.

WILDE VYFBLADIGE-DRUIF *uit* VIRGINIEN of CANADA. *Vitis quinquefolia canadenſis, ſcandans* Tournef. Inſt. Boerh. J. A. *Vitis ſolens quinatis, foliolis ovatis ſerratio* Linn. H. Clift. Roj. Proor. Deeze zoort is uit *Virginien* of *Canoda*, daar ſe in 't wild groeit, tot onzent gebragt, niet om de Vrugten, maar om *Priëlen*, *Barreaux*, *Muuren*, enz. met te bekleden, waartoe ze zeer bequaam is, om dat ze een mooi Blad maakt, zeer ſterk en ſchielyk opgroeit, maakende in de Zomer veeltyts Loten, van meer als twintig voeten lang; en daarenboven, om dat ze zeer hard is, kunnende de ſterkſte Vorſt, Winden en andere Ongemakken beeter tegenſtaan, als by na eenig *Europiaanſch* Gewas.

Het verwondert my zeer, dat dit Gewas in de Nederlanden,

den en Hoog-duitſchland zoo weinig tot voorgemelde dingen gebruikt word, te meer, om dat 't ligt te queeken is, maakende de Stokken zeer gemakkelyk ende ras Wortels: Wat de Reeden daar van is, weet ik niet, dog zeer waarſchynelyk is 't die, om dat men 't gemelde gebruik niet en weet; hoewel reeds voor deezen de Schryvers daar van geſprooken hebben, onder andere *Munting* in zyne *waare Oeffening der Planten.* Ik heb dit Gewas ten eerſtemaal gezien in de Tuinen van wylen de dappere en vermaarde PRINS EUGENIUS VAN SAVOJEN tot *Weenen*, en van andere voornaame Heeren, alwaar veele Berceaux-werken daar meede bekleed waaren, die zeer fraay ſtonden.



BESCHRYVING
VAN DE
KASTANJE-BOOM.

§ 1.


E KASTANJE-BOOM word in verſcheiderhande Talen genoemt als volgt, in 't *Nederduitſch*, Kaſtanje-boom. Karnſtanje- en Kriſtanje-boom (dog qualyk aldus.) *Latynſch*, Caſtanea. *Franſch*, Chataigner. Maronier. *Hoogduitſch*, Caſtanien baum. Keſten-baum. *Engels*, Chesnut-Tree. *Deens*, Caſtanje-Træ. *Sweeds*, Caſtanje-Tree.

De vrugt zelfs heet in 't *Nederduitſch*, Caſtanje. Karſtanje. *Latynſch*, Caſtanea. *Hoog-duitſch*, Kaſtanie. *Franſch*, Chataigne. *Engels*, Ches nut. *Deens* en *Sweeds*, Caſtanje.

§ 2.

By de Botaniſten word deeze Boom waarvan twee Hooftzoorten zyn, genoemt.

1. DE GEMEENE KASTANJE-BOOM. Caſtanea ſativa. *C B. Pin.* 418. *Tournef. Inſt.* 584. *Boerh. C. A.* 2. 178. Caſtanea. *Dodon. Lob. J. Bauh.* 1. 121.

Fagus foliis lanceolatis acuté ſerratis. *Linn. H. Cliff.* 447. *Hort. upſ.* 287. *Mat. med.* 429.

2. DE LAGE VIRGINISCHE KASTANJE-BOOM. Caſtanea pumila, racemaſo fractu parvo, in ſingulis capſulis echinatis unico. *Banniſter. Virg. Catesb. H. Nat. Carol. &c.*

Fagus foliis ovato-lanceolatis ſerratis. *Roj. Prodr.* 79.

§ 3.

Deze Boom, is aan deeze noordlyke Landen ook niet eigen, hy bemint de warmer Landen, en daarom word hy veel gevonden in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, het bovenſte gedeelte van *Duitſchland*, als in de *Palts* in den *Elſas*, en elders; niet zoo zeer om dat hy hier te Lande niet groeijen zoude, maar om dat deszelfs Vrugten niet ryp worden, of klein en onſmakelyk blyven; beminnende uit zyn Natuur liefſt een droge, dog vrugtbare aarde, en de Berg- en ſchaduagtige plaatzen. Hy kan de Vorſt tamelyk uitſtaan, dog geen heel ſtrenge Winters, waarin hy ligt dood vrieſt, of'er ten minſten zoo veel van ſcheept, dat hy aan 't quynen geraakt.

§ 4.

Daar zyn twee zoorten van de gemeene Kaſtanje, als Tamme en Wilde; dewelke weer in eenige Onder-zoorten verdeelt worden: Dog waarvan 't onderſcheid alleen beſtaat in de groot- en ſmakelykheid der Vrugten. Die welke van de Tamme de grootſte Vrugten dragen, worden in *Frankryk*, *Maroniers*, en de Vrugten zelfs *Marons* genaemt; dog welke grootheid en de ſmaak meeſt van de deugt des gronds en van de Lands-dauw (Climaat) afhangt. De beſte zegt men dat ontrent *Lyons* groeijen, en vervolgens in de aangrenzende *Provincien* of *Gouvernements*, als in *Provence* en *Languedok*.

Daar is ook nog een mede zoort of verandering van, die lager en heeſteragtig groeit: Ook is 'er een verandering van met mooje bonte Bladen; insgelyks met geſnippelde Bladen,

TAB. IX.



maar die niet als om de verandering van Gewaſſen van de Liefhebbers geculteveert word.

De tweede gemelde zoort (§ 2. No. 2.) groeit natuurlyk in *Carolyna*, *Virginien*, en elders in die Geweſten; zynde een laag Boom- of Heeſter-gewas, dat kleine Kaſtanien voort brengt; dog hier te Lande nog weinig bekent is.

§ 4.

Alle deeze zoorten beminnen van Natuure een goede, droge, dog vrugtbare zand-grond; in een vaſte ſtyve maken ze ſlegte voortgang; voorts een opene, dog warme voor de Winden gedekte plaats.

§ 5.

De Cultuur of Queeking van deeze Boom is ligt, en geſchied door 't Zaad of de Vrugten, naamelyk de *Kaſtanjen*, welke, na datze de Winter door in vogt Zand te meuken geſtaan hebben, (*Eerſte Deel* § 434), of ook zonder dat, in 't Voorjaar in Greppels, die 2½ Voet van malkander gemaakt zyn, ½ Voet diep en wyd, gelegt worden; de opgekomene jonge Boomtjes worden vervolgens na twee à drie Jaaren groeijens opgenomen, de Pen-wortel gekort, en in de groote Entery, (I D. § 556), of op een ander plaats, 2½ Voet van elkander geplant, en onderhouden, tot dat ze groot genoeg zyn, om ze elders te planten, daar ze zullen blyven doorgroeijen.

De *bonte* en geſnippelde zoorten worden door Steeking of zeekerder door Inlegging vermenigvuldigt; op welke wyze men ook alle andere zoorten voortzetten kan, (I. D. § 500).

§ 6.

In *Frankryk*, *Italien*, en in andere warme Landen, plant men *Alleés* van dit Boom-gewas, die zeer cierlyk ſtaan, als meede Scheer-heggen; maar dit wil hier te lande niet wel gelukken, ten waare in heel goede, hooge, zand-agtige gronden, en die met een goede Mantelinge, voor de koude Winden, gedekt zyn. Daarenboven Heggen van plantende, die dienen maar voor verandering van Gewas, dewyl die weinig cieraad geeven, alzoo ze zeer los en open van Takken, en de Bladen wyd van elkander groeijen.

§ 7.

't *Oeconomiſche* gebruik aangaande, zo dienen de Vrugten veel tot Spyze, niet zo zeer tot noodzakelykheid, als wel tot Na-ſpyze, en verandering, op Collationen en Gaſtmaalen, in de Winter-tyt; wordende tot dien einde onder heete Aſch, dog beeter en gewoonlyk over 't Vuur, in een Yzere Pan, langzaam gebraaden, waar door ze veel ſmaakelyker worden, als rauw zynde; een zaak die in Hoog- en Neder-Duitſchland al te bekent is, om 'er veel van te zeggen, en waar heen ze, tot 't gemelde gebruik, in overvloed gebragt worden, inzonderheid in deeze Landen, door middel van de Zeevaart. Zommige eeten de gebraadene en geſchilde *Kaſtanjen*, in kleine ſtukken geſtoten zynde, ook met *Citroen-ſap*, en een weinig *Roze-waater* of *Kaneel-waater* en zuiker, dat 'er by gedaan word, en gantſch niet onſmakelyk is Dezelve ſmaaken ook heel lekker alleen met Boter, of als vulzel in gebraadene Ganzen of End-vogels, enz., als meede met Boeren-kool geſtooft.

Dog daar dient aangemerkt, dat die geene, welke een zwakke Maag hebben, en die van natuur met verſtoptheid of Winden gequelt zyn, zig daar voor een weinig behooren te wagten, dewyl ze zwaar te verteeren zyn, en een ſtoppende-Wind-maakende Eigenſchap hebben; ook veroorzaaken ze, als men ze te veel eet, Hooftpyn, dog met Peper en Zout of Zuiker en Boter, maatig gegeeten, zyn ze minder ſchaadelyk, en men zegt, dat ze dan een zwak Man op 't Paard helpen.

§ 8.

In zommige plaatzen van *Italien*, *Frankryk*, en andere Landen, daar deeze Boomen by geheele Boſſchen vol groeijen, als 'er gebrek aan Graanen is, of in duure tyden, leeven

ven een groote meenigte Volks van deeze Vrugt, die ze braaden en eeten, ook wel Meel van maaken en Brood van bakken, of met Melk Pappen van kooken.

§ 9.

Om de *Kastanjen* lang versch te bewaaren, zoo doet men ze in een Steenen Pot, strooit daar tusschen een weinig Zout, maakt de Pot met een Verkens Blaas of anders digt toe, zoo dat 'er geen Vogt by komen kan, daarna begraaft men die, omgekeert een halve of heele Voet diep onder de Aarde, en gebruikt in het vervolg daar van naa believen. Of men legt ze op een koele drooge plaats op een hoop, en overdekt ze dik met Zant, op dat 'er geen Lugt by kan komen; want de Lugt doet ze bederven.

§ 10.

Het Hout, dat heel hard is, word in gemelde Landen, daar die Boomen veel groeijen, en heel groot en dik worden, zeer veel geagt, en gebruikt tot allerlei Timmeragie en andere Huislyke dingen, als by voorbeeld, tot Balken, Planken, Latten, Kassen, Wyn- en andere Vaten, Tobben, enz. De Takken worden gebruikt, tot Hoepen om de Vaten, en tot Wynstoks-palen, enz.

Maar dit Hout deugt niet om te branden, want het kraakt geduurig en de vuurige koolen vliegen om zig heen.

§ 11.

Men zegt ook dat de Asch van dit Hout niet goed is tot Loog om 't Linnen schoon te maaken, dewyl ze, in plaats van 't zelve te zuiveren, vol Vlekken maakt, die 'er nooit weer uit gaan.

Van de *Kastanje Equine* of *Maroniers d'Inde*, zullen we hier na in de *Plantagie-Tuin* spreeken.



BESCHRY-

TAB X



BESCHRYVING
VAN DE
OKERNOTE-BOOM.

§ 1.

Deeze Boom word genaamt in verfcheiderhande Talen, aldus; in 't *Nederduitfch*, Okernote-Boom. Wal note-Boom (om dat men die op zommige plaatzen veel op de Wallen der Steeden plant). Groote Note-boom. *Latynfch*, Nux juglans vel Regia. *Hoogduitfch*, Nufz-baum. Wal-nufz-baum. Welfche-nufz-baum. *Franfch*, Noyer. *Engelfch*, Nut Tree. Wal-nut-Tree. *Deenfch*, Nödder-Træ. Wal-nödder-Træ. *Zweedfch*, Wal-nödder-Tree.

§ 2.

By onze Botaniften voert hy de volgende Latynfche benaamingen, en daar zyn twee Hooft-zoorten van

1. DE GEMEENE OKER-NOOT. Nux juglans five Regia vulgaris. *C. B. Pin.* 417. *Tournef. Inft.* 581. *Boerh. J. A.* 2. 175.

Nux juglans. *Dodon. Lob.*

Juglans foliolis ovalibus glabris fub ferratis; omnibus fermé fubæqualibus. *Linn. H Cliff.* 44. *Hort. upf.* 286. *Mat. med.* 430. *Roy. Prodr.* 81.

2. DE VIRGINISCHE OKER-NOOT. Nux juglans virginiana nigra. *Herm. H. L. B.* 452. tab. 453. *Catesb. H. Nat. Carol.* &c. 1. pag. 67. tab. 67.

Juglans foliolis lanceolatis, arguté ferratis (tomentofis); fuperioribus minoribus. *Linn. H. Cliff.* 429. *Gronov.* Virg. 189. *Roy. Prodr.* 82.

§ 3.

Van de gemeene zoort, die zo wel in deeze Landen, als inzonderheid in andere, die hooger leggen, veel gevonden word, en bekend genoeg is, zyn weer eenige veranderingen, die nogtans meeft alleen verfchillen in de groot- of kleinheid, lang- of rond-valligheid der Vrugt, in de zagt- of hardheid der Schelpen, en in de fmaak. Deeze volgende de zoorten worden 't meeft gevonden.

1. *De gemene Oker-Noot*, ook *Keulfche Oker-Noot* genoemt. Deeze is meeft rond van gedaante en matig groot, hebbende een harde fchelp, en word 't meeft gevonden.

2. *De vroege Oker-Noot.* Deeze verfchilt weinig van de vorige, dan alleen daarin dat, ze wel een Maand vroeger ryp word.

3. *De gemeene Oker-Noot met een roode Pit.* Deeze verfchilt niet van de voorgaande, dan alleen dat de Pit met een min of meer rood vlies overdekt is; zynde anders wit of geel-agtig.

4. *De gemeene Oker-Noot met een dunne fchelp*, Ook *Kraak-Noot*, en in Holland *Kraej-bekjes* genoemt. Deeze zyn bequaam groot en een weinig langwerpig van gedaante, inzonderheid omtrent de punt, alwaar ze zomtyts byna geen fchelp, en maar een dun vlies hebben; invoegen dat men ze ligt tuffchen de Vingers kraken kan, waarvan ze de naam van *Kraak-Noot* verkregen hebben. Dezelve worden van zommige voor de fmakelykfte en waardigfte geagt.

5. *De Steen-Oker-Noot*, ook *Ronde Oker-Noot* genoemt; deeze is rond van gedaante, hebbende een nog veel harder fchelp als de eerftgemelde Keulfche Noot, waarin de Pit zeer vaft befloten zit, zoo dat men moeite heeft die 'er uit te pluifen; weshalven dezelve onder alle 't minft gerekent word.

6. *De Tros-Oker-Noot*; aldus genoemt om dat 'er veele Noten, zomtyts 7 â 8 en meer, in een Tros by malkander zitten, daar de overige maar 2, 3, â 4 by malkander groeijen; deeze vallen doorgaans rond-agtig, klein en hard van fchelp, weshalven ze weinig geagt worden; zynde anders zeer draagbaar.

7. *De Dubbelde grote Oker-Noot*, ook *Paarde-Noot* genoemt; deeze zyn heel groot en dikwyls wel eens zoo groot als de gemeene eerft genoemde zoort, maar dik-fchelpig, met weinig Pit, dat vois en water-agtig, en van weinig geur is; daar en boven is de Boom de ondraagbaarfte van alle, en derhalven van weinig waarde.

8. *De groote Franfche Oker-Noot*, deeze komt veel over een met de eerft gemelde gemeene Oker-Noot, maar is groter en niet zoo hard fchillig en dus van de befte.

§ 4.

Behalven deeze gemelte, zyn 'er nog drie andere veranderingen, beftaande meeft in de Bladen, als 1. met gefnippelde Bladen, 2. met getande Bladen en 3. met bonte Bladen: Alle welke gemelde zoorten door den tyt uit 't Zaad voortgekomen zyn.

§ 5.

Waar deeze Notebomen eigentlyk natuurlyk in het Wild groeijen, fchynt onbekent te weezen. De Vreemde gemelde zoort (§. 2. No. 2.) groeit in *Virginien* en andere daar omtrent gelegene Land ftreken, en is hier te Lande weinig bekent, als by de Liefhebbers van buitenlandfche Gewaffen.

§ 6.

De Oker-Noote-Boom begeert van Natuur een hooge, drooge, vrugtbaare, liefft zand-agtige grond, en een opene ruime Lugt: In vogte Zand- en nog minder in natte ftyve Klei-gronden, wil hy niet wel aarden. Hy kan onze Winter koude vry wel tegenftaan, maar geen ftrenge Vorft, waardoor hy alsdan dikwils aan het quynen raakt, zoo niet geheel dood vrieft, inzonderheid jonge Bomen, gelyk in 't Jaar 1740 op veel plaatzen in Neder- en Hoog-duitfchland gebeurt is; zynde inzonderheid de Virgienifche zoort nog tederder.

Edog in zoodanige gevallen moet men de Boomen niet aanftonds geheel weg doen, maar *Kandelaren* (dat is, de Takken affnoeijen, of maar de door de Vorft bevrorene en verfturvene Takken wegfnoijen, waardoor ze dikwils weer te regte en in Fleur geraken, gelyk ik ondervonden heb; ten waare ze geheel doot gevroren zyn.

§ 7.

De voort-teeling deezer Boomen gefchied door de Noten, op die wyze als de Kaftanje-boom; zal alleen nog maar zeggen, dat men daartoe altyt van de befte, dunfchiligfte, grootfte, en fmaaklykfte neemen moet; evenwel is men niet verzekert, dat de daaruit voortkomende Boomen zoodanige goede Vrugten zullen voortbrengen als men gezaait heeft; doordien daaruit, even als uit 't Zaad van alle andere Ooft-vrugten, verfchillige, en doorgaans alle de voorbefchrevene zoorten voortkomen; dog als men goede zoorten van Noten tot de Zaaijing gebruikt heeft, zullen de meefte goede Vrugten geven.

Voorts is aan deze Bomen weinig cultuur nodig, als ze wel geplant zyn, daar ze zullen blyven doorgroijen, en daar valt weinig aan te fnoeijen, alleen neemt hier en daar de Takken weg, die 't fatzoen der Kroon bederven, of verwarring veroorzaken; dezelve voor 't overige in alle vryheid latende groeijen. 't Welk ook met de *Kaftanje-boom* en andere diergelyke dient in agt genomen.

§ 8. Men

§ 8.

Men moet zig wagten deeze Bomen veel in de Hoven, digt by of omtrent andere Boom-gewaſſen, te planten, want dewyl ze ſterk bewortelen, en veel Voetzel, om wel te groeijen, nodig hebben, ook groote kroonen maaken, zoo beneemen ze andere naby ſtaande Gewaſſen de kragt, verdrukken dezelve, en doen ze zekerlyk bederven: Om die reeden zo plant men ze meeſt op bezondere Cingels, of op *Avenuen*, buiten de Tuinen, en elders; en dewyl ze zeer groot en uitgebreid, in goede gronden, kunnen worden, zoo moet men ze niet digter als 30 â 25 Voeten van malkander planten.

§ 9.

't Gebruik van de Note-boom aangaande, zoo dienen voor eerſt de Noten tot Spyze, niet zo zeer tot 't nodige Voetzel, als wel, gelyk de *Kaſtanjen* en andere Vrugten, tot Na-diſch (*Deſert*), ſnoepery en verciering der Tafels, by Gaſtmaalen, enz.; zynde zeer ſmakelyk, inzonderheid als ze verſch zyn, en ze worden geagt heel gezond te weezen, goed Voedzel en Bloed te maaken, en de mannelyke kragten te verſterken, te weeten de verſche *Nooten*, want de drooge zyn zo gezond niet, verwekkende een rauwe keel, Hoeſt en Hooftpyn; dog deeze worden veel verbeetert en gezonder, als men ze voor 't gebruik wat in Water of Wyn laat weeken, en dan 't Schilletje van de Pit aftrekt. De SCHOLA SALERNITANA zegt 'er aldus van, *Poſt piſces nuces, poſt carnea Caſeus adſit.* Dat is: na de Viſch moet men Noten, en na Vleeſch Kaas eeten; de reeden daar van word van de *Doctoren* verklaart, aldus, dat dewyl de Viſch een lymig Voetzel in de Maag veroorzaakt en ligtelyk bederven, zulks verbeetert word door 't eeten van *Noten*, dewyl die een verwarmende en de *koking* bevorderende Eigenſchap hebben.

§ 10.

Om de *Noten* lang verſch te bewaren, zoo moet men daarmede handelen, na dat de Bolſters afgedaan zyn, even als van de *Kaſtanien* gezegt is (§ 9.)

§ 11.

Eenige *Noten* met *Wynruit-bladen*, *Vygen*, en een weinig Zout dikwyls gegeeten, was het *Conſervatie-middel* tegen de Peſt en andere beſmettelyke ziekten, van den beruchten Koning *Mithridates*, Autheur van 't bekende *Antidotum*, genaamt *Mithridaat*.

§ 12.

Daar word ook een Olie uit deze *Noten* geperſt, dat tot veelerlei gebruik dient, want in die Landen, daar de Noten veel groeijen, als in *Duitſchland*, *Braband*, *Frankryk*, *Savoyen*, enz., gebruiken het de gemeene Menſchen niet alleen tot branding in Lampen, maar zelf ook tot Spysbereiding, in plaats van Boter, dewyl 't zeer zoet is; en uit hoe verſche *Noten* hoe beeter en ſmaakelyker de *Olie* is. De oude Noten geeven wel meer Olie, maar dat is zoo ſmaakelyk niet.

§ 13.

Die *Olie* word ook zeer geagt en veel gebruikt van de Schilders, als meede van de Olie-verwers, of Kladders, om 'er Olie-verwen van te maaken, tot Schilderyen, aanſtryking en beſchildering van allerlei Hout- en ander werk.

§ 14.

De groene onrype Noten, worden ook in welgeſtelde Huishoudingen veel in *Zuiker* of *Honig* geconfyt, welke *Confytuur* een zeer aangenaam Maag- en Hert-verſterkend Middel is, voor zwakke en zieke Menſchen.

De manier om ze te confyten is aldus: Neemt onrype *Noten*, eer de Schelpen hard zyn, welk omtrent *St. Jan* is, hoe grooter hoe beeter, of ten minſten hoe oogzienlyker

ker, zynde de Dubbelde zoort om die reeden hier toe 't beſt, ſchilt dezelve duntjes, (dog andere ſchillen ze niet) ſteekt dan aanſtonts met een dikke lange Spelde of Priem hier en daar rondom gaatjes door, en legt ze voorts, om dat ze anders zwart worden, in verſch zuiver water, en laat ze daar in een dag 5 a 6 ſtaan, het water dagelyks vernieuwende, om 'er de bitterheid uit te trekken; daar na kookt ze in een ketel met water, waar in een weinig Salpeter gedaan is, langzaam, tot dat ze beginnen week te worden, vervolgens, doet ze uit het water, laat ze op een Teems verlekken, en lardeert ze dan yder met eenige Kruid-nagels, en zoo gy wilt, met verſche *Oranje-* of *Citroen-ſchil*, in dunne ſnippels geſneeden, en met wat *Kanneel*: doet ze vervolgens in een matig dikke *geclarificeerde* Syroop, op die wyze bereid zynde als te vooren by de Peeren klaar aangeweezen is, en laat ze daar in zagtjes koken, tot dat de Siroop zyn behoorlyke dikte heeft; doet de *Noten* dan in een Steenen verglaasde Pot, of in een Confituur-glas, giet 'er de Syroop over, en bewaart ze, wel toegeſlooten, op een drooge plaatze tot 't gebruik: Maar men moet zorg draagen, dat de Noten wel met de Syroop overdekt blyven, om dat ze anders bederven. Men kan tot dien einde zuivere ſtukken van Leyſteen boven over de Noten leggen, om ze onder de Syroop te houden.

Zommige doen de *Speceryen*, 'als Nagels, Muſcaat, en Kaneel, fyn geſtooten zynde, eerſt by de Syroop, in 't laatſte van het kooken, of in de warme Syroop, die men over de *Noten* in de Pot giet, dat ook niet te veragten is, want de geur en kragten der Speceryen dus zoo veel niet vervliegen.

Indien men 'er een weinig *Amber* byvoegt, zal de *Confectie* nog geuriger en hert-ſterkender worden.

§ 15.

Om de Noten in *Honig* te *confyten*, dit geſchied ten eenemaal op de zoo evengemelde wyze, alleen dat men, in plaats van *Zuiker-Syroop*, *Honing* gebruikt, die, door kooking, wel geſchuimt en gezuivert is; dit is min koſtbaar als met Zuiker, egter niet minder deugdzaam, hoewel in allen zoo ſmaakelyk niet voor keurige monden.

§ 16.

Uit de onrype Noten kan ook een heerlyk geeſtig Water gediſtilleert worden, dat zeer gezond is, zo wel uiterlyk als innerlyk; maar dewyl dit meer *Medicinaal* als *Oeconomiſch* is, zoo zal ik de toebereiding hier niet, maar mogelyk op een andere plaats in 't vervolg beſchryven.

§ 17.

De buitenſte groene Schillen, of de Bolſters der *Noten* dienen voor de Verwers van Linne-, Wolle-, en Zyde Stoffen, om daar aan een bruine Koleur te geven. Ook gebruiken ze de Kiſt- of Kabinetmakers, en Schrynwerkers heel veel, om de Kabinetten en ander cierlyk Hout-werk, met een ſchoone bruine Koleur te verwen, en na Note-bomen Hout te doen gelyken.

§ 18.

Het Hout en de Wortels deezer Boomen, zyn zeer dienſtig en worden veel geagt, om daar allerlei fyne Kabinet-, Tafel-, Lyſt- en andere cierlyke Kiſtmakers- en Drajers- Werken van te maken; 't is hard, ſterk, en ſchoon bruin van Koleur.

Het is ook een heel goed Brand-hout, dog weegens het zoo even gemelde gebruik word 't daartoe, hier te lande, weinig gebruikt, ten ware het afval en de Takken.

§ 19.

Zommige oude Schryvers melden, dat de Schaduwe van deeze Boom zeer ongezond zy, als een Menſch daar lang onder vertoeft, dog dit heb nooit kunnen bevinden, nog gehoord

gehoord in onze tyden en gewesten bevonden te zyn; even zoo weinig als dat deeze *Boom* en de *Eike-Boom*, digt by elkander ſtaande, malkander zouden hinderlyk zyn, en, zoo niet alle beide, ten minſten een daar van zoude bederven.

§ 20.

Zoo is 't ook gelegen met 't zeggen van zommige Auteuren en veele Hoveniers, die veeltyts maar alles blindelings, zonder kenniſſe, en onderzoek nababbelen, dat deeze *Boom* (gelyk ook de *Kaſtanje-boom*) beter zoude dragen, wanneer dezelve braaf met Stokken geſlagen word, te weten, in de Herfſt, om 'er de rype Vrugten af te ſlaan; waaruit dit Latyns *Versje* by de Ouden ontſtaan is.

Nux, Aſinus, Mulier, ſimili ſunt lege ligata:
Hæc tria nil fructus faciunt, ſi verbera ceſſans.

Maar dit ſlagen zal den *Note-boom* geenzints vrugtbaarder maaken, zoo hy uit zyn natuur niet vrugtbaar is, en deeze *Boom* beklaagt zig met regt over deeze of diergelyke behandeling, zoodaanig als in het volgende *Versje* uitgedrukt is.

Nux ego juncto viæ, cum ſim ſine crimine vitæ,
A populo ſaxis prætereunte petor:
Nil ego peccavi! niſi ſi peccare fatemur,
Annua cultori Poma referre ſuo.



BESCHRYVING
VAN DE
HAZELNOTE-BOOM.

§ 1.



Eeze Heester agtige Boom, of Heester, word in verscheide Talen genoemt: In 't *Nederduitsch*, Hazel-noote boom. Hazelaar. Kleine Noote boom. *Latynsch*, Corylas. *Hoog-duitsch*, Hazel-nusz-baum. Hazel-staude. *Fransch*, Noisettier. Avelanier. Coudrier. *Engelsch*, Hasle-Tree. *Deensch*, Hasle-Træ. *Zweedsch*, Hazel.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Hazel noot. *Latynsch*, Nux avellana. Nux pontica. Nux prænestina vel Heracleotica. *Hoog-duitsch*, Hazel-Nusz. *Fransch*, Noisette. Avelaine. *Engelsch*, Hasle-Nut. *Deensch*, Hesle-Nöd. *Zweedsch*, Hazel-Nöd.

By de Botanisten voert deeze Boom de volgende Latynsche Naamen; Corylus sylvestris. *C. B. Pin.* 418. *Tournef. Inst.* 581. Boerh. J. A. 2. 176.

Corylus. *Dodonris.*

Corylus sylvestris. *Lob.*

Corylus stipulis ovatis obtusis. *Linn. H. Cliff.* 44. *Flor. suec.* 787. *Mat. med.* 431. *Roy. Prodr.* 81.

§ 2.

Daar zyn ook verscheide zoorten van dit Struik- of Heester-agtig Gewas, die men in 't algemeen onderscheid in wilde en tamme. Onder de tamme zyn de volgende de bekendste.

1. De *Roode Lampertynsche* of *Roode Pit-noot*, ook *Roode Baard noot* genaamt; deze is middelmatig groot, vry lang van stuk en geheel in de buitenste Schil of Bolsters bedekt, die ook sterk getakkelt of gekartelt zyn, waarom deeze Noot *Baard-noot* heet: Haar Pit is geheel rood van buiten, en de Schelp, die ze bedekt, is ook bruin-roodagtig, en de Steelen en Blaaden zyn ruwer als van andere zoorten.

Daar is ook nog een verandering, van de voorige in alles gelyk, behalven dat de Pit wit is, ook is de Schelp in allen zoo ros niet, wordende *witte Lampertynsche* en ook *Celler-noot* genoemt: Deeze twee zoorten worden 't smaakelykst van allen geagt en worden ook 't eerst ryp.

2. De *Zeeuwsche*, of *Engelsche*, ook *Dubbelde Hazel-Noot genoemt*; is heel groot, kort, rondvallig, en niet geheel tot aan 't uiteinde met de Bolsters overdekt; voorts zeer dik en hard van schelp, dog vol van Pit, en zeer smaakelyk, draagt ook wel, en is derhalven waardig, geplant te worden.

3. De *Groote Spaansche*, *Fransche* of *Lionsche Hazel-Noot*, deeze is ook heel groot en rond-vallig, gelyk de vorige, maar doorgaans wat oneven of kantig, en niet zoo vol van Pit, ook ondraagbaarder, waardoor ze van de vorige onderscheiden word.

4. De *Tros-noot*, aldus genoemt, om dat veele Nooten (6, 7, 8. en zomtyts meer) in een Tros by malkander groeïjen, daar de andere zoorten maar 2, 3, â 4. Nooten by elkander hebben: Ze zyn maatig groot, rondvallig, en niet

geheel

TAB. XI



Haselnoten.

geheel gedekt met de Bolfters, gelyk de twee voorgaande, ook niet zoo fmaakelyk.

5. *Turkfche* of *Conftontinopelfche Hazel-noot. Corylus Byzantina.* Herm. H. L. B. 191. *Avellana peregrina humilis.* C. B. Pin. 415. *Avellana Byzantina* J. Bauh 1. 270. *Corylus byzantina altisfima & maxima.* Boerh. J. A. 2. 176. *Corylus ftipulis linearibus acutis.* L. H. Cliff 448. Roj. Prodr. 81. Deze zoort vind men hier te Lande weinig anders als by de Liefhebbers: Ze waft in Turkyen, zelden over drie en zes Voeten hoog, maar hier te Lande, uit Zaad voortgequeekt zynde, word ze hooger, en zelfs dikwyls veel hooger en grooter als de voorige gemelde Nooten; ze brengt 1, 2, à 3 Noten by malkander voort in een Bolfter, die groot, dik, ruig en wollig van buiten is; de Noot is wel groot, maar de Pit zeer zoet en aangenaam, dog met een harde Schelp overdekt.

§ 3.

De *wilde*, *gemeene*, of *enkelde Hazel-nooten*, waffen zoo wel in *Neder-* als *Hoog-Duitfchland*, *Frankryk* en elders, in het wild, in de Heggen en in de Boffchen, en op veele plaatzen in zeer groote meenigte; ze zyn van verfcheide zoorten, welk onderfcheid egter meeft beftaat in de lang- of kortheid, groot- en kleinheid der Vrugt, en dik- of dunder Schil, waffende doorgaans in Troffen by elkaar, als de voorgemelde *Tros-nooten* (No 4.): Het zyn die, welke men hier te Lande by meenigte te koop vind, dewelke in die Landen daar ze veel in 't wild groeijen, ingeooft, en vervolgens verkogt, en overal verzonden worden: De zelve in de Tuinen geplaats, verbeteren zeer.

§ 4.

De *Hazelaar* neemt met allerley gemeene, dog niet alle flegte Gronden voor lief; nogtans bemint hy van Natuure de zandige, en drooge gronden, weshalven men ze by ons veel op de Sloots- en Gragts-kanten ftelt. Hy wil ook in wat befchaduwde plaatzen heel wel tieren, maar niet onder andere heel groote uitkroonende Boomen, waar onder hy bederft; gelyk dit blykt door deeze ondervinding, dat men die in 't wild niet onder de groote Boomen in de groote Boffchen groeijende vind, maar wel in de kleine Boffchen of Beemden en in de Heggen tusfchen andere Struik-gewassen; en zoo hy nog al onder de groote Boomen groeit, zoo zal hy nogtans daar zeer onvrugtbaar zyn: Hy vreeft wyders geen koude nog ongemakken des Winters, die hy wel tegenftaan kan.

§ 5.

De Voortqueeking gefchied op twee-erlei wyze, als 1. en hooftzaakelyk door affcheuringe van de by de Wortel uitgeloopene jonge Spruiten, die ze overvloedig voortbrengen; welverftaande, als de oude niet ver-ent zyn, moetende men tot dien einde, zoo de uitloopers booven de grond uitgeloopen zyn, dezelve met Aarde aanvullen om Wortels te fpruiten. 2. Door Zuiging op de gemelde uitloopers, of op de uit 't Zaad gewonne Stamtjes, door welke Zoging de Nooten vergroot worden.

Om ze van het Zaad te queeken, worden de *Noten* van de befte zoort, na datze de Winter over in vogt zand te meuken geftaan hebben, in het Voorjaar in Greppels gelegt gelyk de *Wal-noten* en *Kaftanjen*, dog wat dikker of digter, dewyl dezelve veeltyts niet alle opkomen, en zoo ze wat te digt opgekomen zyn, kan men de overvloedige uittrekken.

§ 6.

Te fnoeijen valt aan deeze Boom of Struik niets, ten waare alleen hier of daar eenige groote Takken, als hy naar ons oogmerk wat te wild groeide, als meede de Zuigers en de overvloedige Uitloopers; zynde het de Natuur van deeze Struik, dat hy liever ftruik-wyze, en zoo als het de na-

tuur

tuur opgeeft, groeijen wil, dan cierlyk gesnoeit te worden, wanneer hy ook vrugtbaarder is.

Indien de Struik wat oud, en daardoor minder groeijende en onvrugtbäar geworden is, zoo moet men die tot aan de Wortel toe afkappen (namelyk indien die niet verent is, anders moet zulks geschieden even boven de Enting of Zuiging), waar door hy weer schoon nieuw Hout maken en vrugtbaar worden zal.

§ 7.

Betreffende 't gebruik der *Hazel-Noten*, dezelve dienen, even als de *Kastanjen*, *Oker-Noten*, enz. tot Na-disch, verciering der Tafels, enz.; ze worden by aanzienlyke Lieden 't smakelykst, en dus 't meest geagt, als ze ryp geworden zynde, met de Bolsters op de Tafels verschynen; gevende dit tevens ook aan de aan Tafel zittende Perzonen een aangenaam *Amusement*, met die zelfs uit de Bolsters te halen, en te kraken; zynde de versche Noten ook gezonder als de drooge, ze geven een goed voetzel, en maken vet, dog vereischen een gezonde sterke Maag, dewylze wat hard te verteeren zyn, inzonderheid de drooge oude *Noten*; en wat te veel gegeten, veroorzaken ze een ruiwe Keel en Hooftpyn, enz.

§ 8.

Men kan uit de versche of niet al te oude Noten, een Melk toebereiden, 't zy met Water of Melk, zynde dit laatste beeter; op dezelve wyze als te vooren van de *Amandels* gezegt is, die gezond en voedzaam, dog niet zoo smaakelyk is als de *Amandel-melk*, maar ze word zeer gepreezen voor Menschen die met Graveel gequelt zyn; als meede die de Buikloop hebben.

§ 9.

Om deeze *Noten* lang versch te bewaaren, zoo doet men als te vooren van de *Kastanjen* gezegt is.

§ 10.

Het dunne schaafzel van dit Hout, word dienstig geagt, om dikke, trouble Wynen en Mosten, binnen 24 Uuren helder en klaar te maaken, daar in geworpen zynde.



BESCHRY-

TAB. XII

Mispel.



BESCHRYVING
VAN DE
MISPEL-BOOM.

§ 1.

DEeze Boom heet in 't *Nederduitſch*, Miſpel-boom. Meſpel-boom. Neſtel-boom. *Latynſch*, Meſpilus. *Hoog-duitſch*, Miſpel baum, of Meſpel-baum. *Franſch*, Neſſlier. *Engelſch*, Metlaar-Tree. *Deenſch*, Meſpel.Træ. Abe-röf. *Zweedſch*, Meſpel-Træ.

De Vrugt zelfs word genoemt in het *Nederduitſch*, Miſpel. Meſpel. *Latynſch*, Meſpilus. *Hoogduitſch*, Miſpel *of* Meſpel. *Franſch*, Neſſle. *Engelſch*, Metlaar. *Deenſch*, Meſpel. *Zweedſch*, Meſpel.

By de Botaniſten of Kruid-kenners heeft hy de volgende Naamen,

Meſpilus Germanica, folio laurino ſive Meſpilus ſylveſtris. *C. B. Pin.* 435. *Tournef. Inſt.* 641. *Boerh. Z. A.* 2. 256.

Meſpilus vulgaris. *J. Bauh.* 1. 69.

Meſpilus. *Dodon. Lob.*

Meſpilus foliis lanceolatis in tegerrimis ſubtus tomentoſis, calycibus acuminatis *H. Cliff.* 189. *Hort Upſ.* 129. *Mat. med.* 236. *Roy. Prodr.* 270.

§ 2.

Daar zyn twee Hoofd-zoorten van, als, wilde en tamme, van deeze vind men meer verſcheide zoorten, die in groote en gedaante verſchillen, dog by ons worden voornamentlyk deeze drie zoorten gecultiveert, als, de *Zoete-*, *Zuire-* of *Ampere-*, en *Spiegel-Miſpel*; waar van de tweede zuiragtig van ſmaak, maar de eerſte zoeter en aangenaam is, en de derde zoort verſchilt nergens in van de eerſte, dan dat ze gladder en glinſterende van ſchil is, inzonderheid als ze na 't plukken wat geleegen heeft. Deeze tamme Vrugten zyn veel grooter en gladder van gedaante en wyd-oogiger als de wilde, die klein, ronder of langwerpig en ook zuirder van ſmaak is, en de Boom is met doorns bezet, groeijende op veel plaatzen in *Duitſchland*, *Frankryk*, *Braband*, en elders, in het wild, in de Heggen en Boſſchen.

§ 3.

De *Miſpel-boom* wil in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, en bemint 't Vogt, weshalven men die in deeze Neederlanden veel aan de Waaters-kanten plant; hoewel hy op andere plaatzen niet minder groeit. Hy vreeſt geen vorſt nog andere winterſche ongemakken, en geeft doorgaans Jaarlyks veele Vrugten.

Men plant 'er ook wel Scheer-heggen van, maar behalven dat die niet of weinig draagen, zoo ſtaan ze ook niet zeer cierlyk.

§ 4.

Dezelve word voortgequeekt door middel van Enting, of Zuiging op *Quee-*, *Haagedoorn-*, of op jonge uit 't Zaad geteelde *Miſpel-Stammetjes*, welke laatſte daar toe 't beſte

zyn, dewyl daar op veel grooter en ook ſmaakelyker worden: De Zaailingen, niet verent wordende, brengen doorgaans kleine, ſlegte Vrugten voort, en komen langzaam aan 't dragen.

Men kan ze ook van Uitloopers queeken, die goede Vrugten geeven, te weeten, als de Moeder ſtruik van goede zoort, en niet verent is: Anders ent of zuigt men op deeze Uitloopers, die men overvloedig kan doen voortkomen door middel van afkapping aan een oude Boom, omtrent de grond.

Om jonge Miſpel-boomen uit 't Zaad te queeken, zoo word 't Zaad, zynde de *Korls* of zoogenaamde *Steenen*, die men in de Vrugt vind, in het Voorjaar, na dat 't de Winter over in vogt Zand te meuken geſtaan heeft, in kleine Greppels gelegt, of op een Bedde gezaait, en wel diep ondergehakt: De jonge opgekoomene Boomtjes worden vervolgens 2 à 3 Jaaren oud zynde, in de Entery op 1 á 2 Voet verplant, haar als dan de Pen-wortels ontneemende; en dus 1 à 2 Jaaren geſtaan hebbende, kan men ze enten: Wil men ze Zuigen, zoo plant men ze by de oude Boomen, wanneer ze bequaam dik geworden zyn.

§ 5.

De Vrugten of *Miſpels* kunnen niet eerſt, gelyk bekent is, gegeeten worden, dan na dat ze een tyd lang geleegen hebben en week geworden zyn; dan worden ze van zommige voor een lekkere Vrugt gehouden, en neevens andere Vrugten voor een Na-geregt of Banquet opgediſcht; dog andere houden ze voor weinig ſmaakelyk en dus in weinig waarde, te meer, om dat ze, als ze week en bequaam om te eeten zyn, 't aanzien hebben, als of ze verrot waaren; 't komt 'er zekerlyk hier meede, gelyk met allerlei andere zoorten van Vrugten, op den Liefhebber aan.

Men legt ze gewoonlyk, na 't plukken, op of in 't Stroo te meuken, maar dan moet men op letten, dat zulks verſch en niet muf of ſtinkende zy, om dat anders de Miſpels een ſtinkende geur daar van verkrygen: Men moet de *Miſpels* ook in de Herfſt niet te vroeg plukken, maar de eerſte vorſt 'er een weinig laaten overgaan, waar door ze ſmaakelyker worden.

§ 6.

Het Hout van deeze Boom is zeer hard en taay, en derhalven veel geagt en gezogt, tot Moolen- en andere Werken die hard Hout vereiſchen. Het is ook een goed Brand-Hout.

§ 7.

Daar zyn nog eenige Meede-zoorten van dit Gewas, die zomtyts in de Tuinen gequeekt worden, als volgt:

1. DE LAAGE OF NANTJES-MISPEL, met roode Vrugten.

Chamæ-Meſpilus Cordi & Cotoneaſter folio rotundo non ſerrato. *C. B. Pin.* 452.

Cotoneaſter. *J. Bauh.* 1. 73.

Chamæ-Meſpilus. *Lob.*

Meſpilus humilis folio mali cydoniæ rotundo non ſerrato. *Herman. H. L. B.* 424.

Meſpilus folio ſubrotundo, fructu rubro. *Tournef. Inſt.* 642. *Boerh.* J. A. 2. 257.

Meſpilus foliis ovatis integerrimis. *Linn. H. Cliff.* 189. *Flor. ſuec.* 403. *Roy. Prodr.* 271. *Hall. Helv.* 352.

2. DE LAAGE MISPEL-BOOM, met roode Vrugten en gezaagde Blaaden.

Cotoneaſter folio oblongo ſerrato. *C. B. Pin.* 452.

Cotoneaſter forté Geſneri. *Cluſ. H. & Pann.*

Meſpilus humilis folio malo cydoniæ oblongo, ſerrato. *Hermau. H. L. B.* 424.

3. DE LAAGE OF NAANTJES-MISPEL, met zwarte Vrugten.

Alni effigie lanato folio minor. *C. B. Pin.* 452.

Dyopſyrus. *J. Bauh.* 1. 75.

Meſpi-

Mefpilus folio rotundiore, fructu nigro fubdulci. *Tournef. Inft.* 642. *Boerh.* J. A. 2, 257.

Amelanchier Gallorum. *Lob.*

Vitis Idæa. 3. *Cluf. H. & Pann.*

Mefpilus inermis, foliis ovatis ferratis acutis. *Linn.* H. Cliff. 189. *Roy. Prodr.* 271.

4. DE NAPELSCHE MISPEL, *Azerole* genoemt.

Mefpilus Apii folio laciniato. *C. B, Pin.* 453.

Cratægus Apii folio laciniato. *Tournef. Inft.* 633. *Boerh. J. A.* 2. 248.

Mefpilus Aronia veterum. *J. Baub.* 1. 67.

Mefpilus Aronia. *Dodon. Lob.*

Cratægus foliis cordatis acutis, laciniis acutis ferratis. *Linn. H. Cliff.* 187. *Roy. Prodr.* 271.

§ 8.

De eerfte zoort, die roode Vrugten of Befien voortbrengt, welke naar de Haag-doorn befien gelyken, dog grooter zyn, groeit in de Gebergtens van *Hoog-Duitfchland*, *Ongarien*; *Ooftenryk*, *Zwitferland*, *Frankryk*, *Zweeden*, en elders.

De tweede zoort fchynt maar een verandering van de vorige, hebbende gezaagde Blaaden, en groeit in dezelfde Landftreeken, dog word minder gevonden.

De derde zoort, die zwarte zoetagtige Befien draagt, groeit ook in de Gebergtens van de gemelde Landen, dog meer in de warmer Landen, als in *Ongarien*, *Italien*, *Langedoc*, *Provence*, enz.

De vierde zoort groeit ook in de warme Landen van *Frankryk*, en *Italien*, en inzonderheid veel in het Koningryk van *Napels*, *Sicilien*, en elders. Dezelve gelykt veel, zoo in de Blaaden als Vrugten, naar de Haag doorn, dog die in alle deelen veel grooter zyn.

De Vrugten koomen ook by Troffen voort, en zyn, wel ryp zynde, fchoon rood van Koleur, en aangenaam zoet, iets rynsagtig van fmaak; dog men vind in de gemelde Geweften verfcheide zoorten daar van, aangaande de Vrugten.

§ 9.

Aangaande de Cultuur van deeze weinig by ons bekende Gewaffen, dezelve kunnen hier te Lande door Uitloopers of Inlegging (§ 500.) voortgeteelt worden: De drie eerftgemelde (§ 7. No. 1, 2, 3.) verdraagen onze Winter-koude, op een warme plaats geplant ftaande, taamelyk wel, inzonderheid de twee eerfte, maar de vierde, of de *Azerole* is teederder, kunnende geen Vorft, zonder te vergaan, doorftaan, weshalven dezelve van de Liefhebbers van vreemde Gewaffen in Potten of houte Bakken gehouden word, om ze 's Winters in 't Oranje-Huis te overwinteren, en, om 'er Vrugten van te bekomen, dezelve 's Zomers tot dien einde in een Trek-kas voortzetten; hebbende op deeze wyze voor deezen in Duitfchland Vrugten van gezien en geproeft die heel aangenaam van aanzien en fmaak waaren. Daar is ook nog een verandering van *Azerole* die dubbelde Bloemen geeft. Dog dit zy hier genoeg gezegt van deeze vreemde buitenlandfche Gewaffen, dewyl we hooftzaakelyk tragten te fpreeken van zoodaanige die ons Climaat kunnen in de open Grond en Lugt verveelen, en daar beneevens tot eenig gebruik in de Tuinen en Huishouding dienen.

BESCHRYVING
VAN DE
MOERBESIE-BOOM.

§ 1.



Eeze Boom word genoemt in 't *Nederduitsch*, Moer-besie-boom. *Latynsch*, Morus. *Hoogduitsch*, Maul-beer-baum. *Fransch*, Meurier. *Engelsch*, Mulberry-Tree. *Deensch*, Morbör-Tree. *Zweedsch*, Mulbör-Træ.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Moer-besie. *Latynsch*, Morus. *Hoogduitsch*, Maulbeer. *Fransch*, Meure. *Engelsch*, Mulberry. *Deensch*, Morbör. *Zweedsch*, Mulbär.

§ 2.

Hier van worden Vier zoorten gevonden, als:

1. DE ZWARTE MOER-BESIE.

Morus fructu nigro. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 589. *Boerh. J. A.* 2. 209.

Morus nigra. *J. Bauh.* 1. 118.

Morus. *Dodon.*

Morus celsa officinis. *Lob.*

Morus foliis cordatis hispidis. *Linn. H. Cliff.* 441. *Hort. Upf.* 283. *Mat. Med.* 422. *Roy. Prodr.* 211.

2. DE KLEINE ZWARTE MOER-BESIE, met fraai gesnippelde Bladen.

Morus fructu nigro minori, folio eleganter laciniato. *Tournef. Inst.* 589.

3. DE WITTE MOER-BESIE.

Morus fructu albo. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 589. *Boerh. J. A.* 2. 209.

Morus alba. *J. Bauch.* 1. 128. *Lob.*

Morus candida. *Dodon.*

Morus foliis obliqué cordatis. *Linn. H. Cliff.* 441 *Hort. Upf.* 283. *Roy. Prodr.* 211.

4. DE KLEINE WITTE OF PURPERAGTIGE MOER-BESIE.

Morus fructu albo minori, vel ex albo purpurascente. *Tournef. Inst.* 589.

De eerste zoort is weer onderscheiden in twee veranderingen, als, met ronde en met lange Vrugten of Besien; zynde deeze laatste by ons 't bekendst. Daar is ook nog een verandering van met roode Vrugten.

De Blaaden van de tweede zoort zyn kleinder en fraai gesnippelt; haar Vrugten zyn ook niet zoo groot als van de voorige eerste zoort, en ook minder geurig; dog is by ons zeldzaam.

De derde of *witte* zoort heeft ook wat gesnippelde Bladen, terwyl ze jong en klein is, maar ouder wordende, zyn de Bladen scheef hert-formig en ingesneeden.

De vierde zoort heeft kleine witte of wit-purperagtige Vrugten, dog is hier te Lande niet of weinig bekent.

Daar is ook nog een *Virginische Moer-besie* met lange dunne

TAB. XIII.

Moerbesien.



ne roode Vrugten, maar deeze ziet men in deeze Gewesten weinig anders dan by zommige Beminnaars van vreemde buitenlandsche Gewassen.

§ 3.

De Moer-besie-boom heeft zynen oorsprong uit *China*, alwaar hy van zelfs groeit, dog men zegt, dat die nu ook in *Italien* in zandige gronden aan de Zee-kanten, in 't wild groeijende, gevonden word.

§ 4.

Deeze Boom begeert een goede vette, losse, liefst zandagtige Aarde, en een warme Stand-plaats; in vogte styve Klei-gronden wil hy niet wel groeijen. Men bevind, dat hy in het byzonder zeer wel groeit en goede en veele Vrugten voortbrengt in puinagtige en met oude Kalk van oude Muuren vermengde grond: Ook dat hy by ons 't best tiert agter de Huizen in de Steeden en elders, waar doorgaans een opgevulde grond is.

Hy maakt groote en veele ver- en diep-gaande Wortels, zonder veele Hair-wortels; kan onze Winter-koude tamelyk teegenstaan, dog geen zeer strenge langduurende Vorst, inzonderheid jonge Boomen, waar door hy in sterke Winters zomtyts dood vriest, of ten minsten zoo zeer daar van gekrenkt word, dat hy eenige Jaaren quynt, gelyk 't laatst gebeurt is in het Jaar 1740: Dog de witte zoort is wat harder als de zwarte, en kan de vorst beeter uitstaan. Men moet hem derhalven nooit anders als op een goede, lauwe, voor Winden gedekte plaats, en in zoodanige grond als boven gemeld is, planten, kunnende men de Grond, die zoodaanig niet is, tot dien einde *præpareeren*, op diergelyke wyze als te vooren by de *Druiven* aangeweezen is. En by aldien deeze Boom wel groeit, en niet van de vorst gekrenkt word, zoo kan het een dikke, groote, uitkroonende oude Boom worden.

Men zet die ook wel teegen de Muuren van Huizen en elders, daar hy zeer wel tiert, en schoone, groote, en wel rype Vrugten geeft, ook dus veel minder gevaar van de vorst heeft; en dewyl hy daar aan zeer sterk groeit en zig wyd uitbreid, zoo moet men dezelve geen minder tusschenruimte als 25 à 30 Voeten geeven; gelyk men die, welke men op Stam plant, ook niet te digt by elkander stellen moet.

§ 5.

De vermeerdering deezes Booms geschied door Uitloopers, of Inleggers, bedienende zig de Enteniers tot dien einde van dat middel dat in 't *Eerste Deel* § 500 aangeweezen is, namentlyk, om een matig bejaarde Boom af te kappen, die vervolgens veele Spruiten uit de Wortel maakt, waar van zommige doorgaans van zelfs Wortels verkrygen, of de onbewortelde Spruiten 't volgende Jaar ingelegt worden: Men kan die ook van Stek queeken, waartoe men Takjes moet verkiezen die mooi regt scheutig en omtrent 1 à 1½ Voet lang zyn, welke men in 't Voorjaar in een goede grond, op een wat beschaduwde Plaats steekt en vervolgens wel vogt houd: Dog dit gaat niet altyt zeeker, zoo dat dikwyls maar weinige bewortelen.

§ 6.

Ook kan men die wel van 't Zaad queeken, maar dewyl dit zeer langzaam toegaat, en daar en boven uit 't Zaad doorgaans verslegterde zoorten voort komen, zoo word zulks niet gedaan.

By de voortqueeking staat nog aan te merken, dat dewyl de jonge *Moer-besien* de vorst minder als bejaarde kunnen veelen (§ 4), het dan zeer nuttig is, dat men de jonge Spruiten en jonge Boomtjes tegen de Winter nederwaarts tot de aarde buigt, en met Stroo, of stroo agtige Mest overdekt, gelyk men de *Vygen* gewoon is te doen; of dat men die welke men niet nederbuigen kan, met Stroo omwind, om ze alzoo voor de vorst te bewaren en

in leven te behouden, tot dat ze wat ouder geworden zyn.

§ 7.

Te fnoeijen valt aan deeze Boom niets, ten' zy hier of daar een ongeregelde Tak, om hem zyn fchick te geven en te doen houden, als mede dorre en doode Takken.

§ 8.

Deeze *Boom* fpruit in het Voorjaar 't laatft van alle Bomen, en niet eer dan wanneer hy gevoelt dat 'er geen koude meer in de Lugt is, zoo dat men na zyn uitbotting doorgaans geen vorft meer te vreezen heeft; weshalven dezelve, *metaphorice*, de *wysfte van alle Bomen* genoemt word.

§ 9.

Aangaande nu het huishoudelyke gebruik van deeze Boom; de Vrugt of de *Moerbefien*, te weten de zwarte, die heel vol en rood-fappig, zoet, of iets amper-agtig zyn, worden van veele als een aangename Vrugt gegeten, ook voor heel gezond gehouden, als ze wel ryp zyn, inzonderheid by heet weêr, want ze verkoelen zeer, dog ze geven weinig voedzel, zyn wat zwaar te verteeren, en vereifchen een gezonde maag, worden ook gezonder geagt voor- dan na de Maaltyt. De *Witte* zyn wel zoeter als de zwarte maar laf en walgagtig zoet en niet aangenaam. De voorgemelde laatfte purper-agtige zoort, is zuur-agtig en onfmakelyk.

De *Moerbefien* rypen niet alle te gelyk, gelyk de meefte andere Vrugten, maar fuccesfyvelyk van Julius of Augustus af tot in September.

§ 10.

Indien men de Moerbefien lang, tot in de Winter, verfch conferveren wil, zoo kan zulks gefchieden door middel van de Vrugten in haar eigen Sap van andere uitgeperfte Vrugten, waarin men zuiker gefmolten heeft, te doen, en de Vlech of Pot met een Blaas wel digt toe te binden, waardoor ze lang kunnen goed en eetbaar blyven.

§ 11.

Dezelve worden ook wel *geconfyt*, 't welk gefchied op dezelfde wyze als hierna van de Frambofen aangewezen word; en tot dien einde moeten ze niet volkomen of al te ryp weezen.

Men maakt ook wel een *Rob* of een *Geleé* van haar Sap, op die wyze als hier na van de Aalbefien gezegt word, welke Confytuuren heel verkoelende en verquikkende zyn by koortzen en in heete zomer-dagen.

§ 12.

Men kan van de zwarte Moerbefien ook een aangenaam rood Liqueur maken, door middel van dezelve op goede Brandewyn te zetten, waarby men zuiker, en eenige Speceryen voegt, op die wyze als van de Kerfen gezegt is.

§ 13.

De onrype Moerbefien, zyn fterk 't zamen trekkend van aard, en dienftig, gedroogt zynde, voor Buik-loop, Bloedfpoeijen, en over vloedige ftonden, men kooktze tot dien einde in water en drinkt daar van, waarby men wat zuiker voegen kan, om de fmaak: Daar word ook tot 't zelfde gebruik een Rob of Syroop (*Diamorum fimplex*) uit 't Sap van de nog niet ryp zynde Moerbefien, in de Apotheken van zommige Landen gemaakt. Een Decoctum of Afkookzel van de gemelde gedroogde onrype Befien, is ook zeer dienftig voor een zeere gezwollene Keel, daar mede gegorgelt.

§ 14.

Als 'er Vlekken in het Linnen of aan de Handen en elders gekomen zyn, zoo gaan die 't beft weg, als men de plaats met onrype Moerbefien wryft, en daarna met water wafcht.

§ 15.

Men zegt, dat de jonge Hoenders fchielyk en zeer vet worden van de Moerbefien, inzonderheid van de Witte, die zeer ligt van de Boom vallen.

§ 16.

§ 16.

Het Hout deezes Booms, dat van natuur hard en geelagtig is, word gebruikt om daar cierlyk Kiſtmakers-, Draajers- en ander werk, tot Huislyk gebruik dienende en daar men lang dienſt van hebben kan, van te maken.

§ 17.

De Bladen van deeze Bomen dienen tot voeding van de *Zyde-Spinners* of *Zyde-wormen*, en zyn 't eenigſte voedzel daar dezelve alleen van kunnen beſtaan, want van andere Groente, die men haar by gebrek van deeze geeft, als by voorbeeldt Zalaad-, Netel-, Ype-bladen, enz., worden ze ziek en verſterven. Daar en boven zyn de Bladen van de *Witte zoort*, die weeker en zagter zyn, beeter tot dien einde als die van de *Zwarte*. Daar worden in de warme Landen, daar de *Zyde-wormen*, om *Zyde* te verkrygen, veel gequeekt worden, geheele Tuinen of Boſſchen vol van geplant, niet alleen van de Onderhouders of Eygenaars der gemelde Wormen, maar ook van andere, om de Bladen tot 't zelve gebruik te verkopen, waar van ze een goede winſt gezegt worden te maken.

§ 18.

Hier zoude ik gelegentheid hebben, als ik uitweiden wilde, om van de wonderbare teelinge, verandering, en onderhouding der *Zyde-wormen* te ſpreeken, maar dit gaa ik voorby, dewyl in deeze Noordlyke Landen de Voortteelinge niet wel geſchieden kan, om dat 't Climaat te koud is, zoo wel voor de *Wormen*, als wel inzonderheid voor derzelver Voetzel, te weeten, de *Moer-beſie-boomen*; ik zal alleen nog maar zeggen, dat de onderhouding deezer *Wormen*, en de daar door ontſtaan zynde *Zyde-fabryquen*, haare, oorſprong hebben uit *China*, alwaar men wil, dat de *Zyde* en derzelver *gebruik* reeds voor meer dan 20 Eeuwen bekent geweeſt zyn, en van waar deeze weetenſchap in de *Indien*, vervolgens in *Sirien*, *Perſien*, *Griekenland*, en van daar eindelyk in *Italien*, ten tyde van de Keizer *Juſtinianus*, gekomen is, en de Hiſtorie zegt, dat twee Monniken die *Wormen*, in die tyd, in *Europa* overgebragt hebben, waar van naderhand alle de *Zyde-wormen* voortgekomen zyn, die thans Europa vervullen. (*)

Men leeſt ook, dat zeeker *Koning* van *Frankryk*, (welke Koning 't geweeſt is en waar ik 't geleezen heb, is my ontſchooten) op zyn Bruiloft 't eerſt in *Europa* een paar *Zyde kouzen*, als een Stoffe van Koninglyke waarde, gedraagen heeft. Nu zyn de *Zyde kouzen* en andere *zyde* Stoffen, zodanig gemeen, zelf by de gemeene Borgers, die de aanzienlyke tog alles na doen willen, dat andere goede Europeeſche Stoffen, daar zig onze Voor-ouders alleen met dekten en opſchikten, weinig daar teegen gereekent worden. *Sic tempora ſic mores.*

§ 19.

Dit moet ik van deeze Boom en t'effens van de Zyde-Spinners nog, als een mogelyk nuttige zaake, aanmerken, dat, als men wilde onderneemen, hier te Lande de gemelde Zyde-Spinners aan te vokken, tot verkryging van Zyde voor de Fabryquen, in navolging van andere niet zeer ver afgeleegen Landen, het zelve, naar myn gedagten, by ons eeven zoo wel als in die Landen zoude kunnen geſchieden; maar op wat wyze, zoude iemant kunnen vraagen? waar op tot antwoord dient, 1. Dat de ondervinding leert, dat de Zyde-Spinners hier te Lande zeer wel kunnen voortgezet worden, zoo wel als in warmer Landen, maar het manqueert aan het Voedzel voor deeze Diertjes, dat ze niet overvloediger by ons zyn, wordende gewoonlyk maar uit Liefhebbery by deeze of geene onderhouden.

2. Dat men, om dit Voedzel in overvloed te verkrygen, tot dien einde in goede Zand gronden Boſſchen zoude kunnen planten, van jonge uit 't Zaad of anders voortgequeekte Moer-beſie-boomen, zoo als hier vooren aangeweezen is.

(*) Procopius in Goth. Lib. I. Mich. Glycas Annal. Part. IV.

 3. Deeze

3. Deeze Bosschen wilde ik niet tot groote Boomen laten opgroeijen, maar Struiks-wyze houden, door middel van dezelve altemets te kappen (Eerste D. III Boek; I Hoofd. § 28.), waar door men een overvloed van schone Bladen zoude kunnen verkrygen, wegens de menigte der Scheuten en haare Takken, te meer dewyl jonge fleurige Bomen altyd groter en fleuriger Bladen voortbrengen, (als ze in een goede Grond staan). Maar,

4. Dewyl deeze Boomen onze Winter-vorst, als die streng is, niet kunnen doorstaan, inzonderheid jonge Boomen of Scheuten, zo wilde ik dezelve daar voor conserveeren, op dezelve wyze als hier voren van de *Vygè-boomen* gezegt is, namentlyk door dekking met Haver-, Roggen-, Boek-weiten-, of eenig ander Stroo teegen de aankomende vorst, naa dat de Scheuten neederwaarts teegen de Aarde gelegt zyn. Ik ben verzeekert, dat die Scheuten daar door zouden voor de vorst bewaart blyven; en zo 't al gebeurde, dat die Scheuten, ('t zy gedekt of ongedekt, dog voornamentlyk in dit laatste geval) kwamen te versterven, zo blyven egter de Wortel doorgaans behouden, en spruiten in het volgende Voor-jaar weer nieuwe jeugdige Scheuten uit, als men de doode Scheuten by tyds boven de Wortel wegkapt.

Iemand zoude hier op kunnen zeggen, dat dit dekken veel moeite en kosten veroorzaakt, door verkryging van het Stroo, enz., en beloning van den Arbeids-man, maar hier op dient, dat, als men zoo wil redeneeren, byna geenerlei Cultuur der Gewassen konde ondernomen worden, dewyl, om voordeel van eenige Planting te genieten, eenige moeite en kosten gedaan moeten worden, min of meer, naar den aard der Gewassen en de daar uit voortspruitende nuttigheid op zyn tyd. En

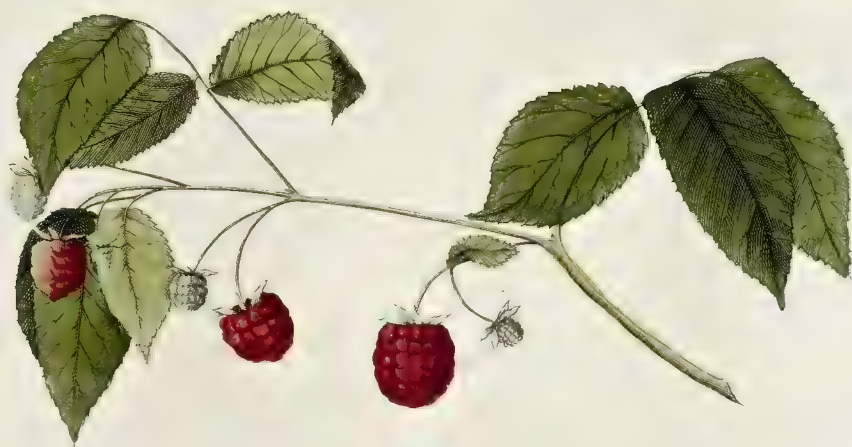
Dit gezegde zyn maar myne Speculatien, die my egter niet ondoenlyk nog onnut toeschynen, en ik ben verzeekert, dat veele gemeene Menschen, jong en oud, een bestaan daar by zouden vinden: 't Welk een zaake is, waar op in 't algemeen, en van de Regenten van eenig Land in 't bezonder, dient gezien te worden, gelyk zulks ook in deeze onze Neederlanden roemwaardig geschied. Dog alle begin van een zaake is zwaar. Begeert iemand nader berigt over deeze Stoffe, die gelieve na te zien *J. Aunant l'Art de cultiver les Meuriers &c.* Hanau 1744.



BESCHRY-

TAB XIV

Framboos



BESCHRYVING
VAN DE
FRAMBOSEN.

§ 1.

Dit Struikagtig Gewas word in verscheide Talen genaamt als volgt, *Nederduitsch* Frambosen, ook Hinnebesien. *Latynsch*, Rubus idæus. *Hoogduitsch*, Harbeer. Hinbeer. Hindbeer. *Fransch*, Frambosier. *Engelsch*, Hindberry. Franboise Raspis. *Deensch*, Hindebär. *Zweedsch*, Hallon. Aker-bär.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Framboos of Hinbeer. *Latynsch*, Fructus Rubi idæi. *Hoog-duitsch*, Hinbeer. *Fransch*, Framboise. *Engelsch*, Hindberry. Frambois. *Deensch*, Hindebär. *Zweedsch*, Aker-bär.

§ 2.

Daar zyn verschide zoorten of veranderingen van, als,

1. DE GEMEENE ROODE FRAMBOOS.

Rubus idæus spinosus. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh.* J. A. 2. 160.

Rubus idæus spinosus fructu rubro. *J. Bauh.* 2. 59.

Rubus. idæus. *Dodon. Lob.*

Rubus caule erecto hispido, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 204. *H. Cliff.* 192. *Roy. Prodr.* 273.

Rubus foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule hispido. *Linn. Flor. suec.* 408. *Mat. med.* 242.

2. DE WITTE FRAMBOOS.

Rubus idæus fructu albo. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh.* J. A. 2. 160.

Rubus idæus spinosus, fructu albo. *J. Bauh.* 2. 59.

3. DE FRAMBOOS ZONDER DOORNS, ook *Boks-Besie* genaamt.

Rubus idæus lævis. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 160.

Rubus idæus non spinosus. *J. Bauh.* 2. 60.

Rubus hircinus. *Tabern.*

4. DE AMERICAANSCHE FRAMBOOS, van Cornutus.

Rubus odoratus, *Cornuti Canad.* 149. Tab. 135. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 60.

Rubus caule inermi multifolio multifloro, foliis palmatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Hort. Ups.* 133. *Roy. Prodr.* 274.

Van de eerste of gemeene zoort is 'er nog een verandering, welkers Vrugten iets laater aankomen en iets donkerder rood van Koleur, maar niet minder smakelyk zyn.

De tweede zoort verschilt van de eerste alleen daar in, dat de Vrugten wit of iets geelagtig-wit zyn; ook is dezelve zoeter van smaak, dog word minder geagt, buiten twyffel om dat de Koleur niet zoo oogzienlyk is.

De derde zoort gelykt veel na de voorgaande zoorten, maar heeft geen Doorns, en de Vrugt valt grooter en iets zuir- of ryns-agtig, dog niet onaangenaam, maar is hier te Lande weinig bekent.

De vierde of Americaansche zoort gelykt ook aan de voo-

rige eerfte zoorten, maar de Blaaden zyn niet zoo van elkander gedeelt; heeft ook geen Doorns, en de Bloemen zyn grooter, rood-agtig, en zeer welruikende; dog de Vrugt word by ons zelden ryp.

§ 3.

De eerfte zoort groeit veel in *Hoog-duitfchland*, *Frankryk*, *Engeland*, *Braband*, enz., in de Heggen en Struiken, op Bergagtige plaatzen. De tweede en derde zoort groeit mede aldaar, dog zeldzaamer, en de derde zoort hooftzakelyk in de ruwe Gebergten. De vierde zoort is uit *America* uit 't Landfchap *Canada* tot onzent overgebragt.

§ 4.

Ze willen alle in allerlei goede vette gronden en die wel bearbeid zyn, zeer wel groeijen, beminnen liefft een wat fchaduw-agtige niet al te heete plaats, en verdragen de Vorft en andere Winterfche ongemakken zeer gewillig. Dezelve worden door de Uitlopers of Wortel-fpruiten gemaklyk voortgezet.

§ 5.

Men plantze Rey-wyze hier of daar in de Moes-Tuinen, of elders, op een afgezonderde plaats, 't zy in enkele Reijen; of 2 Reijen op een Bed, van 4 à 5 Voeten breed, de Reijen, en de Struiken in de Reijen, 3 à 4 Voeten van malkander. Dus worden ze ook wel in de Moes-Tuinen Rey-wyze langs de Staketten of Muuren aan Paaltjes, op die wyze als de Wyngaard in Duitfchland geplaatft, 3 à 4 Voeten van 't Staket, en 6 à 8 Voeten van elkander, op welke wyze ze zeer wel tieren, en aan de Efpalier bomen geen hinder doen.

Men zetze ook wel op de Noordzyde der Staketten, waar dog anders niets wel tieren en ryp worden wil (1 Deel, § 684.), en daar ze zeer wel aarden en rypen; maar zoo fmakelyk niet worden als op een beeter plaats.

§ 6.

De *Frambofen* fpruiten alle Jaren veel nieuwe Loten of Spruiten, van 4, 5 à 6 Voeten hoogte uit de Wortel, welke het volgende Jaar Vrugten geven en dan verfterven, derhalven moeten deze verftorvene Loten jaarlyks in de Winter of in het vroege Voorjaar, digt by de Wortel weg gefnoeit worden, ook fnoeit men dan de overvloedige jonge Loten weg, op 4, 5 à 6 na, die men behoud en op 3 à 4 Voeten, naar maate dat ze fterk gegroeit zyn, in kort, dewelke vervolgens aan een bygeftokene Paal met *willige Tienen* aangebonden worden. Die, welke in Reijen digt by malkanderen geplant ftaan, kan men ook Hegs-wyze, aan een dwars Latwerk vaft binden, dat aan eenige Paaltjes, 1½ à 2 Voeten boven de Aarde, langs de geheele Rey, vaft gefpykert is.

§ 7.

Men plant doorgaans 2 à 3 jonge Spruiten by elkander, om te eer goede Boffchen te verkrygen: Wyders moet men bezorgt wezen, om de Struiken jaarlyks, of ten minften om de twee Jaren, in de Herfft of vroege Voorjaars-tyt, met goede oude vergane Meft te bemeften, waar door ze meer en grooter Vrugten geven; wordende de Meft, maar even met de boven grond wat omgeroert. Ook moet men bedagt wezen, om, wanneer deeze Struiken 5 à 6 Jaren geftaan hebben, andere jonge te planten, dewyl de oude na die tyt verminderen en flegter Vrugten geven.

De Wortels der *Frambofen* loopen ver in de grond, en fpruiten dikwyls ver van de Struik; dog welke Spruiten, indien ze hinderlyk zyn, ligtelyk door middel van affteeking der Wortel, of uitfteking, kunnen verdelgt worden.

§ 8.

De *Frambofen* zyn eene zeer aangename Vrugt, om rauw uit de hand te eeten, en de Tafel daar mede te vercieren, hebbende een bezondere lieflyke geur, die aan haar allen eigen

eigen is, en ze verkoelen zeer, maar men moet zorg dragen dat dezelve net op haar tyd van Rypte geplukt worden, want een dag langer hangende, worden ze onſmakelyk; beſchimmelen en rotten, inzonderheid als 't vogtig weêr is; ook willen 'er by heet en droog weêr ligtelyk Wormen in groeijen.

§ 9.

De *Framboſen* worden ook heel *geconfyt*, 't welk beſt geſchied op deeze wyze. Neemt een goed gedeelte uitgeperſt Sap van *Framboſen*, laat het een paar dagen ſtaan en doet dan 't dunne van 't zap boven af; vervolgens doet by dit zap twee deelen zuiker, kookt het op 't vuur, ſchuimt en *clarificeert* het, en laat het verders kooken tot dat het een Syroop zo dik als dunne Honig word; daar na giet deze Syroop over verſche, beſte, uitgezogte *Frambozen*, en bewaart ze dus wel toegemaakt; en als de Syroop na eenige tyd komt waterig te worden, zo moet men dezelve afgieten, op 't nieuw tot gemelde dikte kooken, en dan weer over de *Frambozen* gieten.

Daar word ook een *Roob* of *Gelèe* van 't Sap gemaakt, dog zelden daar van alleen, maar in vermenging met rode *Aalbeſie-Sap*, weshalven ik de beſchryving daar van zal ſpaaren tot de volgende verhandeling van de *Aalbezien.* Zal alleen nog zeggen, dat deeze *Confituuren* zeer dienſtig zyn om zieke menſchen te laaven en te verſterken; ze verkoelen zeer in heete koortzen, en vermeerderen de kragten.

§ 10.

Wilt je een aangename *Liqueur* bereiden, zo neemt rype *Frambozen*, doet die in een Fleſch met goede *Spiritus Vini* of *Brandewyn*, laat dit in de zon, of op een andere lauwe plaats een tyt lang ſtaan digereren, 't zal dan zeer aangenaam wezen, wil men 'er wat zuiker, eenige Kruid-nagels en een weinig kanneel byvoegen, het zal 't niet bederven, maar geuriger maken. Men maakt dit *Liqueur* ook wel met vermenging van *Morelle-Kerzen*, dat ook aangenaam word, en indien men 't heel helder en klaar begeert, zo moet men het door een Vloeipapier laten loopen.

§ 11.

Uit deeze Vrugten word ook een *Eſſentieel zout* toebereid, dat, behalven andere Medicinale gebruiken, zeer verkoelende en dorſt-verſlaande by Koortzen en in heete tyden, waar van men zig in het bezonder met veel nuttigheid bedienen kan op Reyzen in de Zoomerdagen, als men dikwyls geen andere Drank dan water verkrygen kan, zynde voornamelyk zeer goed en ſmakelyk als het op de volgende wyze vermengd word.

R. Sal. eſſent. Rub. Id. 2 onc.
Tart. ppt. 1 onc.
Cinnam.
Sem. Foenicul.
Flaved. Pom. citr. aa. $\frac{1}{2}$ onc.
Sachar alb 12 onc.
M. F. pulvis ſubtiliſſimus.

Van dit Poeijer doet men een Lepel vol of meer onder 1 à 2 Mengelen (dat is circa 2 à 4 pond gewigts) goed water, en men giet het uit een glas in het andere wel door malkaar, zoo zal het water, ſchoon het 'er wat trœbel uitziet, heel geurig, verkoelende, ververſchende en ook niet ongezond wezen.

§ 12.

Het zal niet onnut zyn, om de *preparatie* van 't gemelde *Zout* hierby te voegen: Perſt een goede gedeelte Sap uit rype Frambofen, filtreert 't door Vloei-papier, en kookt het daar na zoo lang zagtjes tot dat 'er een Vlies op komt; zet het dan in een koele kelder, zoo zal zig het *Zout* aan de kanten van 't Vat aanzetten, 't welk men moet vergaderen, 't overige Sap afgietende, dat men dan vervolgens weer op vorige wyze koken, en dan in de kelder zetten moet, zoo zal 'er op 't nieuw wat Zout voortkomen, 't welk men

ten laatſten by het andere vergaderen, en wel droogen moet.

§ 13.

Men maakt ook een Edik van de *Framboſen*, door middel van die Vrugten in beſte *Wyn-azyn* te doen, en een tydt lang in de Zon te laten ſtaan trekken, die zeer ſmakelyk word.

§ 14.

Nu moet ik ten laatſten nog kortelyk aanmerken, dat men deeze Vrugt ook vervroegen kan, door middel van dezelve in de Herfſt in groote Potten te planten, en daarna omtrent Nieuwjaar in een Stook-kas of in een hoog Ruit-bak te zetten, en vervolgens met te lugten, te bevogtigen, enz., wel op te paſſen; op welke wyze ik deeze Vrugten (van de gemeene rode zoort) verſcheide Jaren zeer vroeg, in de Maand *Maart* en *April* ſchoon ryp, groot en ſmakelyk gehad heb; dat in dat Saiſoen zeer vermakelyk en aangenaam te zien is.



BESCHRY-



Brambosen.

BESCHRYVING
VAN DE
BRAMBOSEN.

§ 1.

Dit Struik- of Heester-agtig Gewas word genaamt in 't *Nederduitsch*, ook Bram-besien of Brom-mel-besien. *Latynsch*, Rubus. Rubus vulgaris. *Hoogduitsch*, Brombeer. Bremen. *Fransch*, Ronce. *Engelsch*, Pramble. *Deensch*, Brambaer. *Zweedsch*, Brembär.

De Vrugt zelfs heeft gelyke benaminge.

§ 2.

Daar zyn verscheide zoorten van dit Gewas, als:

1. DE GEMEENE GROTE ZWARTE BRAMBOOS.

Rubus vulgaris sive Rubus fructu nigro. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 63.

Rubus major, fructu nigro. *J. Baub.* 2. 57.

Rubus. *Dodon. Lob.*

Rubus caule aculeato, foliis ternatis ac quinatis. *Linn H. Cliff.* 192. *Roy. Prodr.* 273.

Rubus foliis quinato-digitatis ternatisque, caule petiolisque aculeatis. *Linn. Flor. suec.* 409.

2. DE KLEINE BLAUWE BRAM-BESIE.

Rubus repens, fructu cæsiu. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh.* J. A. 2. 60.

Rubus minor, fructu cæruleo. *J. Baub.* 2. 59.

Rubus minor. *Dodon.*

Rubus reptans. *Lob.*

Rubus caule aculeato reflexo perenni, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 205.

Rubus caule aculeanto, foliis ternatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Flor. suec.* 410. *Roy. Prodr.* 273. *Gronov. Virg.* 163. *Hall. Helv.* 344.

Van de eerste zoort zyn verscheide veranderingen, als, 1. Met witte Vrugten, dog deeze is zeer zeldzaam. 2. Met fraaije bonte Blaaden. 3. Met fraaije dubbelde Bloemen. 4. Met gesnippelde Bladen, en 5. Zonder Doorns en met grote zwarte Vrugten, ook *Poolsche Bramboos* genoemt.

3. BRAM-BESIE *met gesnippelde Bladen*. Rubus spinosus foliis & flore eleganter laciniatis. *P. Tourn.* 614. Rubus foliis eleganter diffectis. *D. Fagon. Plukn. Phytogr.* t. 108. fig. 4.

4. BRAM-BESIE *zonder Doorns*. Rubus vulgaris spinis carens. *H. R. Par. Jonq. Hort.* Rubus non spinosus, major, fructu nigro. *Barrel.*

§ 3.

De twee eerstgemelde Hooft-zoorten groeijen in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, overvloedig in het wild op ruwe onbeboude Steen-, Zand-, en Bosch-agtige plaatzen, naast de Weegen en elders, en worden in de Hoven niet gekweekt, maar wel de overige zoorten, om de Liefhebbery van Kruid-beminners; dezelve zyn zeer hard

van Natuur en kunnen onze Winter-koude gemakkelyk doorftaan, en worden van de Uitloopers, of door Scheuringe ligtelyk voortgekweekt, dewyl ze alle zeer veele Spruiten maaken; vallende wyders daar aan weinig te *cultiveeren*.

§ 4.

De wel rype Vrugten, of de *Bramboofen*, zyn zeer volzappig, zoet, dog met eenige ryns- of amperheid vermengt, ook niet onaangenaam, inzonderheid de kleine zoort, die zoeter is; dog ze worden weinig gegeeten dan van de gemeene Menfchen; maar ze worden wel geconfyt, welk gefchied op dezelfde wyze als de *Frambofen* (§. 9.). Ook kan men 'er een *Geleé* van maaken, zynde beide zeer verkoelend en verfterkend.

§ 5.

Op zommige plaatzen maakt men van het uitgeperfte Sap, met zuiker, een Wyn, op die wyze als van de *Aalbezien* zoo daadelyk zal aangeweezen worden, die een mooije roode koleur, en een heel aangename fmaak verkrygd, ook voor heel gezond, en maag- en hert-verfterkend gehouden word.

§ 6.

De eenjarige lange Ranken of Ryzen der *Brambezieboom* zyn taai, en worden gebruikt van de Landlieden, om deeze en geene dingen mede te binden en te vlegten, als by Voorbeeld *Bye-korven*, enz.

§ 7.

Daar zyn nog eenige zoorten van dit Geflagt, die ik met eenige weinige woorden, weegens haare zeldzaamheid, nog melden zal.

DE LAAGE TWEE-BLADIGE BRAMBOOS.

Chamæ Rubus foliis Ribes. *C. B. Pin.* 480.

Chamæ-morus. *Raj. fyn.* 3. 260.

Rubus paluftris humilis. *Tournef. Inft.* 615.

Chamæmorum Norwegica. *Cluf. Hift.*

Rubus caule bifolio & unifloro, foliis fimplicibus. *Linn. Flor. Lapp.* 208. tab. 5. fig. 1. *H. Cliff.* 292. *Roy. Prodr.* 274.

Rubus foliis fimplicibus caule unifloro. *Linn. Flor. fuec.* 413. *Mater. med.* 244.

2. DE LAAGE DRIE-BLADIGE BRAMBOOS, of Heefteragtige Aard-befie.

Rubus humilis flore purpureo. *Buxb. Cent.* 5. p. 13. tab. 26.

Rubus trifolius humilis non fpinofus fapore ac odore Fragariæ, fructu rubro polycocco, Rubo idæo fimili. *Amm. Rhut.* 185.

Rubus caule unifloro, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 207. tab. 5. fig. 2. *H. Cliff.* 192. *Roy. Prodr.* 274.

Rubus foliis ternatis, caule inermi unifloro. *Linn, Flor. fuec.* 412. *Mat. med.* 243.

Fragaria fruticans, *Vulgo.*

3. DE LAGE DRIE-BLADIGE BERG-BRAMBOOS.

Chamæ rubus faxatilis. *C. B. Pin.* 479.

Rubus alpinus humilis. *J. Bauh* 2. 61. *Tournef. Inft.* 615. *Boerh.* A. 2. 60.

Rubus faxatilis alpinus. *Clus. Pann. & Hift.*

Rubus caule repente annuo, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 206. *Roy. Prodr.* 274. *Hall. Helv.* 244.

Rubus foliis ternatis, flagellis repentibus herbaceis. *Linn. Flor. fuec.* 411.

§ 3.

De eerfte zoort groeit veel in de noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Norwegen*, enz., op vogte plaatzen, maakt jaarlyks uit de Wortel, nieuwe Spruiten, en brengt maar 2 à 3 Blaaden, en maar een Bloem aan 't booven-eind van elke fpruit, voort, waar op een Vrugt volgt; by na van gedaante en groote als de Moer-befien; ryp zynde, geelagtig van Koleur, week, en fmakelyk, en niet zoo zuuragtig

tig

tig als de eerstgemelde zoorten (§ 2.) Men confyt deeze Vrugten in de gemelde Landen, en men pryst ze zeer voor de Scheurbuik.

De tweede gemelde zoort (§ 7. No. 2.) groeit ook in de gemelde Gewesten, als meede in *Moscovien* en elders. Heeft drie Blaaden aan een Steel by elkander, gelyk de Aard-besien, en brengt ook maar een Bloem aan 't boven-eind der Spruit voort, die purperagtig is, waar op een Vrugt volgt van gedaante als een Moer-besie, van Koleur zwart-purperagtig, en heel aangenaam van smaak: Men maakt in de gemelde groei-plaatzen 'er een Syroop en roode Wyn van, die men daar veel agt.

De derde zoort (§. 7. No. 3.) groeit ook in voorheen gemelde Gewesten, als meede in *Oostenryk*, *Switzerland*, en elders, in de gebergtens en bosschen, brengende 2 a 3 driebladige Bladen voort, De Vrugt is van groote als een Fram- of Bram-bose uit 4, 5, a 6 Besien te zamen gesteld, mooi rood van koleur, en aangenaam van smaak.

§ 9.

Deeze Gewassen zyn by ons zeldzaam, en worden weinig anders gecultiveerd dan in de Medicyn- of Academie Tuinen, maar men heeft bevonden, dat ze in onze Tuinen geplant wordende, niet wel groeijen willen, en nooit of zelden Vrugten geven; inzonderheid als ze op al te sterke Zon staan, beminnende de lommeragtige plaatzen, en een zandige grond, om Vrugten voort te brengen. Begeert iemand meer berigt van deeze Gewassen, die kan te regte raken in LINNÆI *Flora Lapponica*.



BESCHRYVING
VAN DE
AAL-BESIEN.

§ 1.

Deeze worden in verscheide Taalen genoemt, als volgt, in 't *Nederduitsch* ook Roode Beijen. Beijen. St. Jans Besien. en ook Johannes Druiven. *Latynsch*, Ribes. Ribesium. Grossularia rubra vel transmarina. *Hoogduitsch*, St. Johannes Trauben. St. Johannes Beeren. *Fransch*, Groseille d'outre Mer. *Engelsch*, Corents. Bastard-Corents. Ted goos Berries. *Deensch*, Rips. S. Hans baer. *Zweedsch*, Winbaer. Reps. Rips.

§ 2.

De Aalbesien zyn van verscheide zoorten, als,

1. DE GEMEENE ROODE AALBESIE.

Grossularia multiplicis acino, sive non spinosa hortensis rubra, sive Ribes officinarum. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.

Ribes vulgaris acidus ruber. *J. Bauh.* 2. 97. *Boerh. J. H.* 2. 254.

Ribesium fructu rubro. *Dodon.*

Ribes Arabum. *Lob.*

Ribes inerme planiusculis, racemis pendulis. *Linn. H. Cliff.* 81. *Flor. suec.* 197. *Mat. med.* 99. *Roy. prodr.* 270.

2. DE GROOTE ROODE AALBESIE, met roode Bloeizels.

Grossularia hortensis majori folio & fructu rubro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef Inst.* 639.

Ribes flore rubente. *J. Bauh.* 2. 98. *J. A.* 2. 254.

Ribes amplioribus foliis & majori fructu. *Clus, Hist.* 119.

3. DE WITTE AALBESIE.

Grossularia hortensis fructu Margaritis simili. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes vulgaris acidus, albas baccas ferens. *J. Bauh.* 2. 98. *Boerh. J. A.* 2. 254.

4. DE LYFKOLEURDE of *bonte* AALBESIE.

Grossularia fructu albo, acinis rubentibus. *Herm. H. L. B?*

Ribes fructu rubente. *Vulgo.*

5. DE KLEINE AALBESIE, doorgaans *Korinte-boom* genoemt.

Grossularia vulgaris fructu dulci. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes Alpinut dulcis. *J. Bauh.* 2. 98. *Boerh. J. A.* 2. 254.

Ribes candidioribus foliis. *Lob.*

Ribes minor fructu rubro. *Hort. Eyst.*

Ribes inerme, floribus planiusculis racemis erectis. *Linn. H. Cliff.* 82. *Flor. suec.* 198. *Roy. Prodr.* 270.

6. DE ZWARTE AALBESIE.

Grossularia non spinosa, fructu nigro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes nigrum vulgo dictum, folio olente. *J. Bauh.* 2. 98. *Boerh. J. A.* 2. 254.

Ribes

TAB. XVI.



Ribes nigrum. *Dodon. Lob.*

Ribes inerme floribus oblongis. *Linn. H. Cliff.* 269. *Flor. fuec.* 296. *Mat. med.* 200. *Roy. Prodr.* 270.

Van de eerfte of roode zoort, die het gemeenft is, zyn twee veranderingen, als 1. met geele of geel-agtige Vrugtfteelen, welke het fmakelyft bevonden worden, dog deeze verandering komt mogelyk alleen door de goede natuur des gronds voort. 2. *Tros-Aalbefie*, deeze verfchilt niet van de vorige gemeene, dan daarin dat de Befien rondom de Hooftfteel Tros- of Druifs-wyze groeijen.

De tweede zoort is hier te lande weinig bekent, maar word gezegt groote Befien, als Hazel-noten van groote, voort te brengen, men moet ze derhalven niet verwarren met onze gemeene roode zoort, die in een goede grond grooter als gemeen worden kan. Daar word by zommige Botaniften (*Hort. Reg. Blef. & aliia*) ook gemelt van een (*Engelfche*) *Aalbefie-boom*, met Kruisbefie Bladen, maar die is ons onder die naam niet bekent geworden.

De derde en vierde zoort zyn by ons bekent genoeg, dog inzonderheid de derde, om de verandering van Koleur.

De vyfde zoort heeft kleine Bladen en kleine Vrugten, en Vrugt-troffen die regt over eind ftaan; dog men ziet ze weinig.

De zesde zoort is by ons ook bekent genoeg. Daar is een Virginifche zoort van, dog die by ons nog weinig bekent is.

Voorts zoo zyn 'er nog eenige veranderingen, zoo wel van de roode als witte Aalbefie, als meede van de zoogenaamde Korinte-boom, die geel- of wit-bonte Bladen hebben, welke alleen uit Liefhebberey gequeekt worden.

§ 3.

Aangaande de natuurlyke groei-plaats deezes Booms of liever Heefters; daar groeit een wilde roode zoort van Aalbefie in *Hoogduitfchland*, *Zwitferland*, *Frankryk*, *Engeland* en elders, in de Heggen en Boffchen, die kleine zuure Vrugten voortbrengt, maar waar uit buiten alle twyffel, alle de andere Tuin-zoorten door de cultuur voortgekomen zyn.

De kleine zoort, of zoogenaamde Korinte-boom (§ 2. No. 5.) groeit in dezelfde Geweften, maar in Berg-agtige paaltzen.

De zwarte Aalbefie (§ 2. No. 6.) groeit ook hier en daar in de gemelde Geweften, en inzonderheid ook in de Noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Noorwegen*; *Lapland*, enz.

§ 4.

De roode, inzonderheid de groote Aalbefien met *geele Steelen*, en de *Tros-Aalbefien*, worden 't meeft geagt, vervolgens de *witte*, die heel zoet zyn; de *bonte* of *lyf-koleurige* zyn de flegtfte van fmaak, en blyven 't kleinft: De *Korinte-boom* word alleen uit Liefhebbery geplant, om dat het door de cultuur een cierlyk Boomtje kan worden. De *zwarte Aalbefien* hebben weinig beminnaars om ze te eeten, weegens haar ftinkende reuk en fmaak; hoewel deeze en geene Menfchen die nog wel gaarne luften.

§ 5.

De groot- of kleinheid der Vrugten, hangt ten eenemaal af van de hoedanigheid des Gronds, als meede van de jeugd des Booms, zoo dat de groote en kleine, in ieders zoort, eigentlyk geen verfchillende zoorten zyn. Men moet derhalven, om groote Befien te hebben, de grond wel bemesten, en zulks alle Jaren, in de Herfft of in 't vroege Voorjaar; ze begeeren ook liefft een zandagtige of andere loffe, welgeroerde en bearbeide Grond en verdragen de felfte koude des Winters zonder ongemak.

§ 6.

De voortteeling gefchied op tweederhande wyze, als, door Uitloopers en door Stek, dog meeft op de laatfte wyze, dewyl ze gemakkelyk bewortelen, en dus beetere Vrugten geeven, waar toe men de zwaarfte en langfte Loten en

van zoodanige Boomen die de beste, grootste Vrugten geeven, verkiezen moet, die men omtrent een halve Voet diep in de Aarde steekt. Het is ook best dat men de Loten steekt ter plaatze daar ze zullen blyven doorgroeijen, zonder te verplanten, waar door ze beeter en langduuriger Boomen worden, dog als men ze verplanten moet, zoo zyn ze daar toe hoe jonger hoe beeter. Ze willen ook beeter Vrugten geeven op Stamtjes als op Struik, weshalven men de Oogen of Botten van de Loten, aan het benedenste einde dat in de Aarde komt, tot in het Hout moet uitsnyden, en alleen maar verscheide Oogen aan het bovenste laten, waar door voorgekomen word, dat ze geen Uitspruitzels omtrent de Wortel maaken (I Deel, § 526). De Steeking kan verrigt worden zoo wel in de Herfst als in het Voorjaar, en moet geschieden, gelyk gezegt is, in een goede, vette, en losse Grond.

§ 7.

Men kan ze ook wel van 't Zaad, of de Korls die in de Besien gevonden worden, voortteelen, 't welk uit de beste Besien vergadert, gedroogt, en daar na in het volgende Voorjaar, na dat 't te vooren eenige tyd in vogt Zand te meuken gestaan heeft, in een goede Grond gezaait word, en de opgekomene jonge Bomen, na twee jaaren groeijens, verplant, en de Pen-wortels gekort worden; dog dit word weinig gedaan, dewyl het langzaam toegaat eer men Vrugten verkrygt, en dezelve meest tyds heel slegte zoorten zyn; hoewel als de Liefhebbers de moeite doen wilden, om ze van Zaad te kweeken, daar uit by geluk wel eens een byzondere goede zoort, beeter of nog grooter als we tot hier toe hebben, voortkomen konde, gelyk alle de goede en byzondere zoorten van allerlei Ooft-vrugten, enz., op die wyze uit het Zaad haaren oorsprong hebben.

§ 8.

Het snoeijen is aan deeze Heester ook zeer noodzaakelyk, zoo wel om dezelve langer haar kragt te behouden, als grooter Vrugten te verkrygen; dog deeze Snoei-wyze is zeer ligt, want men heeft maar de zwaarste Loten tot op 3, 4. à 5 Oogen in te korten, en het dunne, slegte, als meede het overvloedige en ondeugende oude Hout, geheel weg te snoeijen; verders wat op 't schik der Kroon agt geevende, dat dezelve, cieraads-halven, wat rond word: Dog de *zwarte* zoort moet wat langer gesnoeit worden, om dat ze anders minder draagt. De Snoei-tyt is, gelyk met andere Vrugt-bomen, van de Herfst af tot 't Voorjaar toe, maar egter in deeze laatste tyd niet al te laat.

Men kan de Loten van deze Struik ook wel in de Zomer, wanneer ze een tamelyke lengte verkreegen hebben, korten, maar dit is haar niet zeer dienstig, ten waare maar een weinig aan de Toppen, in 't byzondere moet men die Loten niet korten, die men denkt te steeken tot voortteeling.

§ 9.

Van de *Aal-besien* worden ook wel laage Heggen geplant, die met de Scheer geknipt worden, maar hier van moet men geen of weinig Vrugten verwagten; ook staan ze niet zeer fraay.

§ 10.

Wil men de *Aal-besien*, te weeten de Vrugten, laat in het Jaar, buiten de ordinaris tyd, hebben, welke in de Maand *Julius* is, zo plant men ze teegen Huizen of Muuren, die op 't Noorden of Noord-Oosten zien, en leid ze daar by op, gelyk andere *Espalier-boomen*, alwaar ze veel laater aankomen, en langer, dikwyls tot in de Herfst toe, duuren, dog worden daar aan niet zeer smakelyk, maar blyven zuuragtig en klein.

Men kan ze ook wel aan Muuren en andere Espaliers, die wel op de Zon geexponeert, dog niet alte brandend zyn, (zynde Zuid-Oost) hier of daar planten, en daar by opleiden,

den, en waar aan ze zeer goed worden, dog dit word weinig gedaan, om dat men die Plaatzen liever tot andere Vrugten *employeert*.

§ 11.

Wat nû aangaat 't gebruik der *Aalbesien*, dezelve zyn, wel ryp zynde, eene heel aangename, geurige, iets amper- of rynsagtig smakende Vrugt, inzonderheid als ze met wat witte Zuiker gegeeten worden, die in de warme Zomer-dagen zeer verkoelt en verquikt, ook voor zeer gezond gehouden word, hoe veel en op wat tyd van den dag men die ook eet, 't zy voor, by, of na de maaltyd, als ze maar wel ryp zyn. Ze zyn zo veel te meer hier te lande geagt, om dat ze byna nooit in de Vrugt-zetting missen, en jaarlyks veele Vrugten geven, hoewel 't eene jaar wel wat meer en beeter als 't andere. Ik heb ze byna nergens beeter en meer gevonden, als in deeze Nederlanden, zoo dat 't schynt, dat dit *Climaat* in 't byzonder zeer gunstig aan deeze Vrugt is.

§ 12.

Dezelve worden ook, niet alleen in Zuiker heel *geconfyt*, maar daar word ook *Syroop*, *Geleé*, enz., van gemaakt.

Om de *Aalbezien* geheel te *confyten*, waar toe men doorgaans de roode, om de Koleur, gebruikt, zoo neemt een goed gedeelte daar van, die wel ryp zyn, plukt ze van de Steelen, doet ze in een Pan of Keetel, met een weinig Water, zieden, zo zullen ze in stukken en al 't Sap 'er uit gekookt zyn: Dit Sap laat door een Teems of beeter door een Linnen-doek loopen. Andere wryven of stampen de *Besien* in stukken, en wringen dan het Sap, zonder te kooken, door een Doek, maar dit is zo gemakkelyk, nog zo goed niet.

Neemt dan tot ieder Pond van dit Sap 1 Pond of wat meer Zuiker, zet 't in een Steenen Pan op 't Vuur, en laat 't kooken tot behoorlyke dikte, namentlyk, tot de *consistentie* van een Syroop of dunne Honig, in agt nemende, om dezelve geduurig wel te schuimen, en te *klarificieren*; ten laatsten doet daarin heele van de Steelen geplukte Besien, die schoon groot zyn, zoo veel als de Syroop bedekken kan, en laat 't daar mede nog een paar maal zagtjes opzieden, zoo is de *Confituur* veerdig, die men in *Confituur-Glazen* of *Potten* bewaren moet.

Andere maken de *Syroop* met water op de ordinaris wyze, dog dan is de Confectie zo goed of ten minsten zo aanzienlyk en ook zo kragtig niet.

Men kan deeze Besien ook in *Honig* op de voorgaande wyze confyten, dog dit is zo goed en smakelyk niet.

§ 13.

Om de Syroop van Aalbesien te maaken, zo neemt tot drie Pond van het op de voorgaande wyze (§. 12.) verkreegene Sap, (na dat het drie dagen gestaan heeft te gisten, om dat de Syroop anders Geleé-agtig word,) twee Pond zuiker, kookt het zagtjes te zamen tot een dunne Syroop, het zelve geduurig roerende en schuimende, en bewaart het dan in Potten.

§ 14.

De Geleé of 't Rob word byna op dezelfde wyze toebereid als de voorgaande Syroop, behalven dat men hier toe het Sap niet laat gisten, maar versch gebruikt, en ook een weinig dikker kookt; aldus, neemt van 't uitgeperste Sap (§ 12.), en tot elk Pond drievierde pond Suyker, laat het op een klein kool vuur zagtjes kooken, gestaadig roerende met een houte spatel of lepel, en 't schuim 'er afnemende, tot dat 't boven aan de Spatel begint te kleeven, of dat 't begint te spinnen; doet het dan in kleine Potjes, en, koud geworden zynde, bind ze toe, en bewaard het.

Wanneer men onder het *Aalbesien-Sap* by de bereiding van alle de gemelde Confituuren wat van het uitgeperste *Frambo-ze-Sap* mengt, zullen die nog aangenamer worden: En ze

zyn alle een koſtelyke verkwikking in heete tyden en in heete koortzen, want ze leſſchen de dorſt en verkoelen zeer, en mogen van de zieken vry gebruikt worden, ze verſterken ook het Hert, de Maag en de Geeſten.

Als men van het Syroop wat onder verſch water mengt, is zulks een aangename verkoelende drank in de heete zomerdagen, zynde eeven zo geurig en nuttig als de *Limonade.*

§ 15.

Men maakt uit de roode Aalbeſien ook Sap tot 't gebruik van de Keuken, aldus; doet het op voorgemelde wyze door koking verkregene of alleen door een doek geperſte Sap (§ 12.) in een Vles of Vleſſen, zet 't dan ergens op een warme plaats ongeſloten neer, het zal binnen korten beginnen te geſten, en geduurig overlopen, moetende de Vles heel vol wezen en ook geduurig door bygieting van nieuw Sap vol gehouden worden, op dat de Geſt kan weglopen; wanneer nu 't Sap byna uitgegeſt heeft, zoo doet witte gemeene zuiker af zuiker-ſyroop by 't Sap in de Vles en ſtoptze wel toe; de zuiker word 'er hoofdzaakelyk by gedaan om 't Sap voor 't zuur worden te bewaren.

Dit Sap gebruikt men by geſtoofde *Peeren* of *Appels* en andere dingen, welke daar van een liefelyke ſmaak en mooije roode Koleur verkrygen.

Men kan dit Sap ook goet en zoet bewaren, als men 't in een Vles doet, die men met een *Zwavel Lap* van binnen een weinig berookt heeft; door dit middel blyft 't een geheel jaar lang zoet en tot 't gebruik dienſtig; daar in tegen het gegeſte Sap na de geſting wat amper en veeltyds zuur als Azyn word, of door kragt van zuiker zoet gehouden moet worden.

Andere gieten op het verſch uitgeperſte Sap, in een Vles gedaan zynde, zoete witte *Boom-olie* of *Amandel-olie* een duim dik, waar door 't ook lang goed blyven kan; dog houde de laatſtvoorgaande manier voor de beſte voor 't gemelde gebruik om, dat ze 't ligtſt en minſt koſtbaar is.

§ 16.

Men kan van dit uitgeperſte Sap ook een *Aalbeſie-wyn*, als 'er geen Zuiker geſpaart word, maaken, die heel aangenaam ſmaakt. Het welk geſchied door middel van veel Zuiker in 't byna uitgeperſte Sap (§ 15.) te doen, na dat zulks wat gegiſt heeft. Hier valt my te binnen, dat, als ik op een tyd by een zeeker aanzienlyk Heer, beneffens andere Gaſten, aan Tafel zat, 'er een Glas roode Wyn geſchonken wierde en na dat ieder zyn glaasje geleedigt hadde, vroeg de Heer Tractator in 't rond, wat men van die Wyn oordeelde, en van wat zoort hy was, ieder zeyde zyn gevoelen daar over, en ſchoon ze in de zoort niet over een ſtemden, zo keurden ze hem egter alle voor een exellente *Roodewyn*, waarop den Heer Tractator begon te lachen en zeyde, dat we alle bedroogen waren, dat 't maar rood Beſie-ſap was, die hy zelfs dus *prepareert* en ons voorgezet hadde, om de liefhebbery, en om onze mening te hooren; en hier op kwam andere Wyn op de Tafel: Inderdaat die *Aalbeſiewyn* was zoo wel *geprepareert*, en ſmaakte zoo naturel na *veritabele Wyn*, dat ik geloof, dat de beſte kenner daar door hadde kunnen bedrogen worden.

§ 17.

De roode Aalbeſien worden ook in de Keuken gebruikt, tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten* en andere dingen. waarvan wy de preparatie aan de Koks zullen overlaten.

§ 18.

Aangaande de *zwarte Aalbeſien*, die worden weinig gegeten, behalven van zommige bezondere Liefhebbers dier Vrugten, maar men zegt, dat ze zeer gezond en dienſtig zyn voor *Jigt*, *Graveel* en *Steen*, weshalven zommige op *Brandewyn* zetten en daar van by gelegentheid een Romertje vol gebruiken; wegens haar gebruik tegen de Jigt, enz., worden ze ook wel in zuiker geconfyt, op die wyze als de roode Beſien (§ 12.).

BESCHRY-

TAB. XVII.

Kruisbesien.



BESCHRYVING
VAN DE
KRUIS-BESIEN.

§ 1.

Dit kleine Heester-agtige Gewas word genaamt in 't *Nederduitsch*, Kruis-besie. Kruis-besie-boom. Stekel-besie. Kroes-besie. *Latynsch*, Grossularia. Uva crispa. Uva sprua. Ribes aculata. *Hoogduitsch*, Stachel-beer. Stichel-beer. Kraus-beer. Klooster-beer. Kreüsel-beer. *Fransch*, Grosselier. *Engelsch*, Goesberry. *Deensch*, Stikel-baer. Krus-baer. *Zweedsch*, Krus baer. Steckel-bär.

Daar zyn verscheide Żoorten of Veranderingen van, als:

1. DE GEMEENE GROENE KRUIS-BESIE.

Grossularia spinosa sativa. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639. *Boerh. J. A.* 2. 253.

Grossularia majore fructu. *Clus. H.* 120.

2. DE GROOTE GROENE KRUIS-BESIE.

Grossularia spinosa sativa, fructu rotundo providante. *Nobis.*

3. DE GEMEENE WITTE KRUIS-BESIE.

Grossularia spinosa sativa, fructu albo. *Nobis.*

4. DE GROOTE WITTE KRUIS-BESIE.

Grossularia fructu maximo hispido, margaritorum feré colore. *Raj. Hist.* 1484.

Grossularia sive Uva crispa alba, maxima, rotunda. *H. Edinb. Tournef. Inst.* 639. *Boerh. J. A.* 2. 253.

Ribes ramis aculeatis erectis, fructu hispido. *Linn. Virid.* 21. *Roy. Prodr.* 270.

Ribes ramis aculeatis, racemis erectis, fructu hirsuto. *Linn. H. Cliff.* 82. *Hort. Ups.* 51.

5. DE LANGE GEELE KRUIS-BESIE.

Grossularia maxima, subflava ablonga. *H. Edinb. Tournef. Inst.* 639.

6. DE ROODE KRUIS-BESIE.

Grossularia spinosa sativa, fructu rubro. Deze is rood, rondagtig van Besie, en een grote en kleiner żoort daar van.

7. DE PAARSE KRUIS-BESIE.

Grossularia spinosa sativa, altera, foliis latioribus. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639. *Boerh. J. A.* 253.

Grossularia spinosa fructu obscuré purpurascente *J. Bauh.* 1. 48.

Grossularia fructu obscure purpurascente. *Clus. Hist.* 1. 120.

Ribes ramis aculeatis reclinatis *Linn. H. Cliff.* 82. *Roy. Prodr.* 270.

8. DE KRUISBESIE ZONDER DOORNS.

Grossularia simplici acino cæruleo, non spinoso. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.

§ 2.

De eerste en tweede Zoort zyn rond van gedaante en groenagtig van Koleur.

De derde en vierde zoort zyn ook rond, maar, ryp zyn-

de, witagtig van Koleur, en de derde zoort is doorgaans wat ruig of hairig: Wordende deeze beide voor de smakelykste geagt.

De vierde zoort, die ook *laage Lombartsche Kruis-besien* genoemt word, is wat langwerpig rond van gedaante, en, ryp zynde, geelagtig van Koleur.

De zesde zoort is rondagtig van gedaante, en rood van Koleur; men vind hier van een grooter en kleiner zoort.

De zevende zoort is donker purperagtig van Koleur, en eenigzints langer als rond, ook veeltyds een weinig ruigagtig of hairig; de Bladen zyn grooter als van de vorige, en de jonge Loten bogtig nederwaarts gebogen, het welk men egter ook aan zommige der overige zoorten ziet, hoewel niet zoo veel of zoo krom.

De agtste zoort heeft blauwe Besien, en geen Doorns: Maar deeze zoort vind men in deeze Gewesten zelden.

§ 3.

Een wilde zoort van Kruis-besien groeit in Hoog-duitschland en elders, hier en daar in de Heggen in het wild; brengt heel kleine Besien voort, die meestentyds glad zyn; daarintegen de meeste van de tamme zoorten grooter, en min of meer ruig of hairig vallen, ja men vind een en dezelfde zoort, op de eene plaats zomtyds glad, en op een andere min of meer ruig, 't welk van de Grond of 't *Climaat* schynt af te hangen.

Daar is ook nog een zoort met *geel-bonte Bladen*, welke alleen om de Liefhebbery van de Kruid-beminnaars gecultiveert word.

§ 4.

De *Kruis-besien* begeeren dezelfde zoort van Grond, Standplaats, en Cultuure als de *Aal-besien*, en worden ook op dezelfde wyze voortgekweekt; weshalven ik het onnodig agt, om hier daar van wydlopig te schryven: Ik zal alleen nog iets zeggen van derzelver Oeconomisch gebruik.

§ 5.

Dezelve worden, om uit de hand te eeten, juist niet zeer veel geagt, dewyl ze niet zeer verheven van smaak zyn, hoewel ze ook haare Beminnaars hebben; zynde de groote witte de smakelykste: Ze dienen hier te lande en elders meest voor de Keuken, en zulks eer ze ryp zyn, om dezelve by Vleesch of Visch te stoven, of 'er een apart Bygeregt met Suiker of Syroop van te maken, en by Vleesch of gebraden Visch te eeten, en dus zyn ze, wel toebereid zynde, eene zeer aangename Spyze, welke Appetyt of Eetens-lust verwekt, en gezond voor de Maag is.

Tot dien einde worden de onrype Kruis-besien ook wel ingelegd, om ze in de Winter te hebben, zynde geen van alle Vrugten, die, ingelegt wordende, haaren smaak zo natuurlyk behouden als deze. Het inleggen geschied aldus: Neemt Kruis-besien, die vers geplukt, en nog niet ryp zyn, en verleest ze schoon; doet ze dan in droge Flessen, maar niet meer dan schaars tot aan den hals toe vol, dog de flessen maakt men eerst van binnen droog, met heet zand, dat 'er de minste vochtigheid niet in blyft; stopt die dan ter degen vast, met een kurk toe, en bind een blaasje daar over heen; en wil men die wel bewaren, zo legt men die Flessen op latten, het onderste boven, in de kelder.

Andere koken die, en nemen een ketel, en leggen stroo op de bodem, en zetten de flessen daar op, en dan vol water gedaan, en zo te gelyk over het vuur gehangen, en zagtjes laten koken, een uur of anderhalf, en dan uit de ketel genomen: En is men bang, dat de Flessen zullen springen, zo spreid men een oude deken op de vloer, en zet de flessen daar in, en dekt die toe, om ze van langzamer hand koud te laten worden; en wanneer de flessen koud zyn, zo legt men die, het onderste boven op latten in de kelder, tot dat men ze wil gebruiken.

§ 6. Uit

§ 6.

Uit de welrype *Kruis-besien* kan men ook een *Wyn prepareren*, aldus: Neemt rype witte of geele *Kruis-besien*, van de beste, doet ze in stukken gekneust zynde, in een suiver Vat, giet daar over kokend water, in bekwaame hoeveelheid, laat het dan, 't Vat wel toe gemaakt zynde, zo 3 á 4 weken leggen, tot dat 't water de kragt of geesten uit de *Besien* getrokken heeft; daarna doet dit zap, 't klaare afgegoten of door een fyn Linnen doekje gefiltreert zynde, in glasen Vlessen, voegt 'er wat Suiker by, en laat dezelve wel digt gestopt zynde, eenige tyd staan, tot dat alles wel in malkander vergist is, zo heeft men een kragtige wyn, en die waarlyk heel aangenaam smaakt, en gezond is, de ondervinding hier van zal u overtuigen, gelyk ze my ook gedaan heeft.



BESCHRYVING
VAN DE
BERBERISSE.

§ 1.

Dit zeer doornig Heester Gewas word in verscheide Taalen genoemt. in 't *Nederduitsch*, Berberisse. Sause-boom. Suuring-boom. Berberis-saude. Boom-surkel. *Latynsch*, Berberis. Crispinus. Spina acida. *Hoogduitsch*, Saurborn. Saurach. Erbsel. Versich. Preissel-beer. *Fransch*, Epine Vinette. Epine aigrette. *Engelsch*, Barbary-Tree. Hauthorn-Tree. *Deensch*, Sur-Torn. Berberis. *Zweedsch*, Berberis.

§ 2.

Men vind hier van drie zoorten, als,

1. DE GEMEENE BERBERISSE.

Berberis dumetorum. *C. B. Pin.* 454. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 233.

Berberis vulgo, quæ & Oxyacanthæ putata *J. Bauh.* 1. 52.

Spina acida 4. *Dodon.*

Berberis. *Lob.*

Berberis spinis triplicibus. *Linn. H. Cliff.* 122. *Flor. suer.* 290. *Mat. med.* 170. *Roy.* 438. *Hall. helv.* 424.

2. DE BERBERISSE, *zonder Korls.*

Berberis sine nucleo. *C. B. Pin.* 454.

Berberis aspera. *Clus. H.* 121. *Tourn. Inst.* 614.

3. DE BREED-BLADIGE BERBERISSE.

Berberis foliis latissimis, canadensis. *H. R. Paris. Tournef. Inst.* 614.

§ 3.

Deeze laatste zoort is by ons niet zeer gemeen; dezelve groeit in *Virginien* en *Canada*, enz.; de eerste is de bekentste, dezelve groeit in *Hoog-duitschland* aan de *Rhyn*, in *Hessen*, en elders op zommige plaatzen in het wild, in de Heggen, Bosschen, enz., op ruwe plaatzen.

De tweede zoort verschilt niet van de eerste, dan dat de Vrugten of Besien geen Korls hebben, en zyn derhalven meest geagt om te Confyten, dewyl 't zeer moeizaam is, om de Korls tot dien einde uit de kleine Vrugten te pluizen. Men zegt ondervonden te hebben, dat deeze zoort zonder Korls zomtyds verandert, en Korls verkrygt, dat ik niet ondervonden heb.

§ 4.

Deeze *Berberissen* willen alle in allerlei, zoo wel Zand- als Klei-agtige, wel liefst vogte Gronden, wassen, en hebben weinig cultuure nodig, kunnen alle ongemakken des Winters gemakkelyk doorstaan, en worden door de Uitlopers ligtelyk voortgeteelt.

Men plant ze door middel van de Wortel-spruiten, hier of daar in een afgezonderde Plaats van de Tuin. Ze zyn ook wegens haare scherpe Doorns, en om dat ze digt by een groeijen, dienstig tot Heiningen, om de gemeene Vrugt- en andere Hoven daar door te bevryden.

§ 5.

De Bladen smaken zuur even als de *Zuuring*, hebbende

ook

TAB. XVIII.



ook dezelfde kragt, en worden in de Keukens in deszelfs plaats tot Sausen enz. gebruikt; waar van ook deeze Boom of liever Heester de naam van *Sause-boom* voert.

§ 6.

De Vrugten worden niet of weinig anders gebruikt, als om dezelve te *Confyten*, of 'er *Syroop*, en *Geleé* van te maken; alle welke Conserven zeer aangenaam, gezond, en verkoelende zyn in heete Koortzen, en in heete tyden, even als die van de *roode Aalbesien*, en ook op dezelfde wyze toebereid worden, behalven dat tot 't *Confyten* der heele *Berberissen* de Steenen 'er moeten uitgenomen worden, indien men geene hebben kan van die zoort zonder Korls; als mede dat men, indien men geen Vrugten genoeg heeft tot het maken van de *Syroop*, die alleen met water toebereiden, of wat Sap daar onder mengen kan.

§ 7.

Daar worden ook aangename *Tabletten* van gemaakt tot 't zelfde voorgemelde gebruik dienstig, op de volgende wyze. Neemt tot het zelve fyne witte Zuiker 8 Lood, *Sap* uit *Berberissen* geperst; doet de Zuiker in een Pan, en laat die over een zagt vuur, door bygieting van een weinig Sap smelten, dezelve geduurig roerende, en zomwylen van 't vuur nemende, en dan, eer 't geheel koud is, 'er weer opzettende, vervolgens als de Zuiker wat droog word, van 't overige Sap (niet alle te gelyk) weer wat by de Zuiker doende, tot dat 't Sap alle gebezigt is; maar 't moet niet koken en gestadig geroert worden; ten laatsten, als de Zuiker bequamelyk dik geworden is, zoo giet die op een glad vogt met Zuiker bestrooit Plankje, of op een Blik, en wanneer het koud geworden is, zoo snyd daar van *Tabletjes*, laatze drogen, en bewaart ze in een Doos tusschen schoon Papier op een droge plaats.

§ 8.

Het water waar de niet volkome rype Berberissen, 't zy versch of gedroogt, in gekookt zyn, is heel dienstig voor onzuiver Tand-vleesch en ontsteking der Keel, daar meede gewasschen ende gegorgelt.

§ 9.

De binnenst geele Schors der Takken, dient voor de Schilders om daar eene schoone geele Verf van te maken.



BESCHRYVING
VAN DE
CORNOELIE-BOOM.

§ 1.


It Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Cornoelje-boom. *Latynsch*, Cornus. Cornus mas. *Hoogduitsch*, Corneel-Kirschen. Corneel-baum. Welscher-Kirschen-baum. Thierlein-baum. Kurber baum. *Fransch*, Cornouller. *Engelsch*, Cornel-Tree. Cornelium-Cherry-Tree. *Deensch*, Corneole-Troe. *Zweedsch*, Corneol-Trä.

§ 2.

Daar zyn twee Hooft-zoorten van dit laage Boom- of Heesteragtig Gewas, als:

1. DE TAMME CORNOELJE-BOOM.

Cornus hortensis mas. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641. *Boerh. J. A.* 256.

Cornus sativa seu domestica. *J. Baub.* 1. 210.

Cornus. *Dodon. Lob. Clus. H.* 12.

Cornus mas. *Tabern.*

2. DE WILDE CORNOELJE-BOOM.

Cornus silvestris mas. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641.

Cornus mas puniclio. *Clus. H.* 13.

Cornus umbellis involuorum æquantibus. *Linn, H. Cliff.* 38. *Hort. Ups.* 29. *Roy. Prodr.* 249.

De eerste zoort word in de Hoven gecultiveert, en is weer onderscheiden in de Vrugten, die donker-rood, ligtrood, wit, of was-geel zyn; ook is 'er een zoort die een geheel donker-roode Koleur, en een korter en dikker Steen heeft; dog de eerstgemelde roode zoort is het bekentst, gemeenst, en ook, weegens de Koleur en goede Smaak, 't meest geagt.

§ 3.

De tweede of wilde zoort vint men in *Saxen*, *Thuringen*, *Boheemen*, *Oostenryk*, en elders in 't wild; groeit Heesteragtig en brengt kleiner, slegter, dog zomwylen ook wel grooter en zoeter Vrugten voort, als de tamme, daar ze anders niet van verschilt.

§ 4.

De *Cornoelje-boomen* willen in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, dog beminnen liefst een goede Zand-grond, waar in ze meer en beeter Vrugten geeven, ze begeeren ook eene opene vrye Lugt, en verdragen alle ongemakken des Winters zeer gemakkelyk.

§ 5.

De vermeerdering kan geschieden, door de Steenen of 't Zaad, welke, na de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan hebbende, in het Voor-jaar, in Greppels gezaait, en de opgekomene jonge Boomtjes, 2 à 3 Jaaren oud zynde, verplant, en de Pen-wortels gekort worden: Dog ze worden by ons meest van Uitloopers of Inleggers voortgezet, om dat zulks schielyker en gemakkelyker gaat; ook kan men ze van Stek voortzetten.

§ 6. De

TAB XIX

Cornioles



§ 6.

De *Cornoelje-boom*, die tot een kleine Boom opgroeijen kan, plant men doorgaans hier of daar in de Tuinen, op een afgezonderde plaats, wegens de Vrugt; maar men kan 'er ook Scheer-heggen van planten, die heel digt groeijen, 10 à 12 Voeten hoog kunnen worden, en wegens haare mooije glanzende Bladen zeer cierlyk ſtaan; dog hier aan moet men geen Vrugten verwagten, waar toe ze hunne vryheid in de groei vereiſchen.

§ 7.

De rype Vrugten of de *Cornoeljen* hebben een zoete, iets ampere of ryns-agtige ſmaak, dog ze moeten wel ryp zyn, anders zyn ze trekkende en onſmakelyk, de beſte zyn die, welke van zelfs, of als men de Boom wat roert, van de Boom vallen. Ze worden zoo wel rauw uit de hand gegeeten, als geconfyt; ook kan men 'er Conſerf, of Vleeſch van maaken, welk geſchied op dezelfde wyze als by de Kerſen gezegt is; deeze dingen verſterken wel de Maag, maar moeten niet veel gebruikt worden van die, welke hardlyvig zyn, want ze ſtoppen, en zyn derhalven dienſtig by Roode en andere Loopen, voor Braaking, enz.

§ 8.

De byna rype *Cornoeljen* worden ook in Edik en Zout gelegt, om vervolgens by Spyze gegeeten te worden, als de Olyven, zynde aldus gantſch niet onſmakelyk, en verſterken de Maag, en maaken appetyt.

§ 9.

Men zegt dat de jonge Bladen van de Cornoelje-boom, in de ſchaduwe gedroogt, en daar na als *Thee* gedronken, zoo goed en zelfs lieflyker als *Thee* ſmaken, en eeven zoo gezond zyn; 't ſtaat ligtelyk te onderzoeken, dewyl ik 'er nog geen Proef van genomen heb, als zynde nu onlangs eerſt daar van onderrigt.

§ 10.

Het Hout is zeer hard; en word van de Draaijers tot allerlei cierlyk werk gebezigt; ook gebruiken het de Moolenmakers.

§ 11.

Daar zyn nog twee andere Meede-zoorten van Europiſche *Cornus* of *Cornoelje*, als:

1. *Cornus fœmina.* Deeze zal in de volgende Plantagie-Tuin verhandelt worden.
2. Cornus herbacea. *Linn. Flor.* 36. tab. 5. fig. 3. *Roy. Prodr.* 249.

Cornus pumila herbacea, Chamæ peri climenum dicta. *Dillen. Elsh.* 108. tab. 91.

Periclymenum humili. *C. B. Pin.* 302.

Periclymenum humile Norwegicum. *C. B. Pin.* 302.

Periclymenum parvum prutenicum Cluſii. *J. Bauh.* 2. 108.

Chamæpericlymenum prutenicum. *Clus. pan.* 88.

Chamæpericlymenum aliud teneriub. *Clus. H.* 60.

Periclymeno accedens planta nonanthes noſtras. *Moris. Hiſt.* 3. p. 535.

Dit is een laag, kruid-agtig, lang-leevend Gewas, dat in de koude Gebergten van *Hoog-Duitſchland*, *Ongarien*, enz. en inzonderheid veel in de noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Norweegen*, *Moſcovien*, enz., groeit, brengende ronde roode Beſien, veel by malkanderen, voort, ieder met één Zaad-korl van binnen; welke Beſien waterig en laf zoet zyn, dog word hier te Lande weinig gezien, en is ook van weinig bekende dienſt.

NAAM-LYST
VAN DE
Vrugt-Gewassen die hier vóren verhandelt zyn.

De Platen moeten by elke Vrugt geplaatst worden.

E I N D E.



